



Chef Pâtissière : Gaëlle Touchard

« Française, originaire d'un petit village d'Alsace (Lutzelhouse), j'ai d'abord fait des études générales avant de m'intéresser au monde de la restauration grâce à un job d'été dans une petite brasserie traditionnelle. J'ai donc décidé de faire mon cours hôtelier, ce qui m'a donné la chance d'être cuisinière à Monaco et sur la Côte-d'Azur. Finalement, l'été dernier, mon goût du voyage et mon « chum canadien », m'ont emmené au-delà de l'océan, à Montréal! »

Tarte au citron

Pâte à tarte:

- 250 g de farine , 150 g de beurre mou, 95 g de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf , 1 pincée de sel, 30 g d'amandes moulues, soupçon de vanille liquide

Crème au citron :

- 250 g de beurre
- 4 œufs
- 260 g sucre
- 200 g de jus de citron

Coulis au citron (pour la décoration)

- 2 citrons
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- Zeste d'un citron vert

Pâte:

Mélangez les ingrédients beurre, sucre, amandes, sel et lissez. Ajouter l'œuf, la vanille et la farine puis faites une boule et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Étalez la pâte au rouleau et la faire cuire 8 minutes au four (375°F) dans un moule à tarte beurré. Laissez refroidir.

Crème au citron:

Blanchir les œufs et le sucre dans un cul de poule (bol à mélanger). Faites bouillir le jus de citron puis le verser sur le mélange œufs+ sucre. Versez le tout dans la casserole et faire cuire jusqu'à ébullition en remuant constamment. Versez dans un récipient froid puis ajouter le beurre froid en parcelles. Une fois le mélange bien homogène, versez le mélange dans le fond de la tarte et laissez refroidir au moins 1 heure.

Coulis au citron:

Faites chauffer le jus de citron. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis versez le jus de citron chaud dessus. Amenez à ébullition (1 à 2 minutes) et ajoutez le zeste.

NARCISSE

BISTRO + BAR À VIN

97, de la Commune, Est
Vieux Montréal
514.392.1649
www.narcissebistro.com