



La tarte au citron



Pendant le confinement, j'ai fait une tarte au citron. J'aime la tarte au citron, car c'est l'un de mes desserts préférés. J'ai eu l'idée pour l'exposé, de vous faire découvrir l'origine du citron et de la tarte au citron. En cherchant j'ai découvert plein de choses surprenantes sur le citron, que je vais partager avec vous.

Le citron



citron vert et jaune

Le citron est un agrume, fruit du citronnier, le plus commun de nos jours est le citron acide.

Ce fruit mûr a une écorce qui va du vert tendre au jaune éclatant sous l'action du froid.

Le citron est riche en vitamine C. Aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles, sur les navires des grandes expéditions, il permettait de

lutter contre le scorbut (maladie due à un manque en vitamine C).

faite avec les citrons. On l'utilise en pâtisserie, pour la tarte au citron. On s'en sert aussi pour empêcher que certains fruits ou légumes ne noircissent au contact de l'air, pour ça on les frotte au citron ou on disperse du jus dessus (comme les pommes, les poires, les avocats, le céleri rave,...).

Il est aujourd'hui principalement cultivé en Inde, au Mexique, en Argentine, en Chine et au Brésil. La France consomme 130 000 tonnes de citrons par an soit environ 2,2 kg par personne et par an. La production française provient de Menton (10 tonnes) et de Corse (1 700 tonnes).

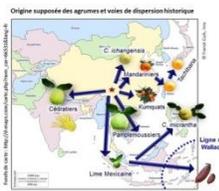
Il existe une fête consacrée aux citrons. C'est la fête du citron à Menton.

fond de biscuits et un appareil (sorte de mousse) à base d'œufs, de sucre et de jus de citron.



Une autre origine possible est que ce serait un dérivé du key lime pie de Floride, une tarte réalisée à l'origine à partir de brisures de biscuits secs et d'un appareil au citron vert et au lait concentré recouvert de meringue créée dans les années 1850 à partir d'une recette de pêcheurs de la région. Il y a également en France à Menton et Toulouse des tartes qui pourraient être les ancêtres de notre actuelle tarte au citron.

Ma recette de la tarte au citron



Les chercheurs situaient son ancêtre sauvage dans la région d'Assam, la région indo-birmane ou en Chine. Des études en 2016 montrent qu'il est né en Méditerranée vers le V^{ème}

millénaire av. J.-C.



Durant l'Antiquité, il a servi de technique de conservation de la viande.

De nos jours, on l'utilise en jus frais pour assaisonner le poisson. Il remplace le vinaigre dans les salades. On l'utilise confit dans les tajines marocains. Avec de l'eau

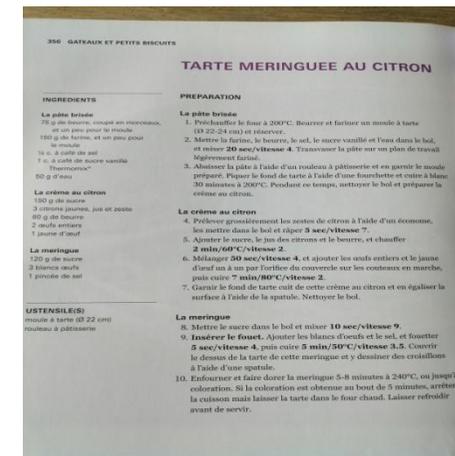
et du sucre, il compose la citronnade, boisson rafraîchissante. Il est aussi un ingrédient essentiel de la limonade. La marmelade (sorte de confiture) peut être

La tarte au citron



Cheesecake au citron

La première version de la tarte au citron serait de ce que disent les historiens, une sorte de cheesecake avec un



Voilà ma tarte au citron meringuée, que j'ai fait pendant le confinement.

LEANE CORNEVIN