



Toque & Tablier



Tarte au citron

Pour 6 personnes.

Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 3 citrons non traités (poids environ 500g) + 1 pour le décor

Le crémier :

- 6 œufs
- 70 g de beurre doux

L'épicier :

- 300 g de sucre en poudre

Le boulanger :

- Une pâte tarte sablée ou mieux, faites-la vous-même, avec le geste du chef, c'est facile

Mon secret chuchoté à l'oreille : même si vous ne faites pas vous-même la pâte à tarte, je vous conseille vivement de voir le geste du chef associé : il y a des astuces à la fin de la recette pour que les bords ne s'effondrent pas et que fond ne soit pas humide.

1. Préparez avant tout votre pâte à tarte, je vous laisse voir le geste du chef. Vous l'aurez cuite à blanc pendant 25 minutes à 180°, elle est prête à être garnie. N'éteignez pas le four.
2. Préparons la garniture : Râpez la peau des 3 citrons avec une râpe, pressez le jus de ces 3 citrons (vous devriez avoir aux alentours de 22 cl de jus).
3. Faites blanchir les œufs : c'est-à-dire mélangez vivement au fouet électrique les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Ajoutez le jus des citrons et les zestes de la peau râpée. Ajoutez le beurre fondu. Mélangez. Versez ce mélange sur la pâte à tarte et laissez cuire 25 minutes
4. Pour le décor, vous pouvez couper 1 ou 2 rondelles de citron que vous ferez cuire à petits bouillons à découvert pendant la cuisson de la tarte dans un sirop (55 g de sucre et 55 g d'eau). Disposez ces rondelles sur la tarte à la sortie du four. Envoyez !

Au secours ! Le sirop de sucre a attaché au fond de la casserole ? Mettez de l'eau, du produit vaisselle et laissez sur le feu : cela va se détacher tout seul !