

Tarte au citron



Pour commencer la semaine je vous propose une dééééélicieuse tarte au citron ! Eh non elle n'est pas meringuée mais elle est tout aussi bonne. Très simple à réaliser elle plaira au fan de citrons. J'ai fait ma pâte moi-même et pour que ce soit encore plus citron j'ai ajouté 1c. à soupe de jus de citron vert ce qui donnait un très bon gout à cette pâte sablée bien croustillante. L'association du croustillant de la pâte avec le fondant/crémeux de garniture au citron fait des merveilles !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte sablée sucrée au citron:

150g de farine tamisée

100g de sucre glace

1c. à soupe de jus de citron vert

1 pincée de sel

120g de beurre

1 oeuf

Pour la garniture au citron:

4 citrons jaunes

1 citron vert

150g de sucre en poudre

3 oeufs + 1 jaune

1c. à soupe de beurre

15cl de lait

Pour le sirop:

200g de sucre

25cl d'eau

Préparation:

Préparez la pâte sablée sucrée au citron:

Dans un saladier, mélangez la farine tamisée, le sucre glace et la pincée de sel.

Incorporez le jus de citron ainsi que le beurre en parcelles, en procédant du bout des doigts pour sabler la pâte.

Ajoutez l'oeuf battu, puis travaillez la pâte obtenue avec la paume de la main en lui donnant une forme de galette.

Emballer-la dans un film alimentaire, et glissez-la au réfrigérateur pour 30min.

Préparez le sirop:

Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec l'eau jusqu'à ébullition. Laissez frémir à feu moyen.

Coupez 1 citron jaune et le citron vert en très fines rondelles et épépinez-les. Mettez-les à bouillir à feu doux environ 30min dans le sirop. Déposez-les sur une grille déposée sur un feuille d'aluminium et laissez refroidir.

Préparez la garniture au citron:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Garnissez de la pâte sablée un moule à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 10min après l'avoir recouverte de papier sulfurisé et de légumes secs. Sortez-la du four et laissez refroidir.

Râpez le zeste d'1 citron jaune et pressez le jus des 2 autres citrons.

Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez le zeste et le jus de citron. Versez le tout dans une casserole et faites épaissir à feu doux, en versant doucement le lait.

Retirez du feu et ajoutez le beurre en fouettant. Garnissez le fond de tarte de cette crème et badigeonnez les bords de jaune d'oeuf.

Faites cuire pendant 20 à 25min environ. Laissez complètement refroidir avant de démouler. Répartissez les rondelles sur la crème. Servez froid.