

TARTE AU CITRON

DE RAYMOND OLIVER
LE GRAND VÉFOUR
3 ÉTOILES AU MICHELIN

Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 4 citrons
- 300 gr de sucre en poudre
- 4 œufs entiers
- 2 blancs d'œuf
- 160 gr de beurre fondu
- 1 cuillère de sucre glace

1. Dans un saladier, verse les 300gr de sucre en poudre que tu mélanges avec les 4 citrons réduits en purée (tu dois employer les citrons entiers, c'est-à-dire avec la peau et la pulpe), les 4 œufs entiers et les 160gr de beurre fondu
2. Mélange bien le tout
3. Etends la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné, pique le fond avec une fourchette
4. Verse le mélange
5. Fais cuire à four très chaud à 240°C (thermostat 8) au deuxième étage pendant 22 minutes
6. Monte les 2 blancs d'œuf en neige très ferme, avec 1 pincée de sel et 1 cuillère à soupe de sucre en poudre.
7. Laisse refroidir le four, mets le thermostat à 1,5 (45°C)
8. Remets la tarte dans le four pendant 40 minutes, deuxième étage
9. Sers quand la tarte est froide

BUEN PROVECHO

(en espagnol, se lit «bouenn provétchè»)