

TARTE AU CITRON

vue par Annick

Pour réaliser cette tarte au citron, j'ai utilisé deux recettes piquées sur la toile et améliorées à ma sauce.
Mon fils Zeïn l'adore !

Ingrédients pour préparation de la pâte:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre en dés et en pommade
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 sachet de sucre vanillé, une cuillère à café de zestes d'orange ou de citron en poudre (les épices peuvent être différentes, en fonction de la tarte prévue)
- 1/2 c. à café de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 50 ml d'eau

Les étapes

1. Sortez le beurre 2 heures avant le début de la recette pour qu'il soit mou, mais pas fondu
2. Mélangez les ingrédients secs : farine, sel, sucre, épices dans un saladier
3. Ajoutez le beurre mou et pétrissez du bout des doigts pendant 3 minutes puis « sablez » le mélange en le frottant entre vos mains
4. Incorporez l'eau et le jaune d'oeuf pour lier la pâte, mélangez assez rapidement avec la farine et formez une boule
5. « Fraisez » votre pâte sur la plan de travail 2 ou 3 fois (écrasez-la avec la paume de la main pour bien intégrer le beurre)
6. Etalez votre pâte au rouleau directement sur du papier sulfurisé (cela évitera de la casser lorsque vous la mettrez dans la plaque). N'oubliez pas de mettre un peu de farine. Repliez les bords sur eux-même. Ce ne sera peut-être pas super esthétique, mais la pâte est trop bonne, elle a un goût de biscuit !
7. Piquez-la avec une fourchette cuisson au four environ 30 min à 200 degrés

Ingrédients pour préparation de la crème au citron:

- entre 130-150 g de sucre brun (8 à 10 cuillères à soupe, selon les goûts)
- 2 citrons jaunes
- 3 œufs entiers
- 125 g de beurre

Les étapes

1. Dans une casserole, pressez le jus des citrons et le mélangez avec le beurre.
2. Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre en fouettant vigoureusement, jusqu'à blanchiment.
3. Versez le beurre fondu et le jus de citron dessus.
4. Remettez le mélange dans la casserole et faites cuire pendant 3 min, jusqu'à épaissement de l'appareil au citron.
5. Laissez refroidir.
6. Versez la crème sur la pâte cuite et réservez au frais