



Tartes

Tarte amandine au citron



1h55 40 min 45 min 30 min **460**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

200 g **Farine**
100 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème amandine au citron

125 g **Amande(s) en
poudre**
3 **Citron(s)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Sucre semoule**
100 g **Crème fraîche
épaisse**

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Mettre la farine et le sel dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en morceaux et travailler du bout des doigts.
- 2 Faire un puits avec la farine, ajouter le sucre et casser l'œuf. Pétrir la pâte, puis former une boule.
- 3 Ajouter si besoin une petite cuillère à soupe d'eau.
- 4 Envelopper la pâte dans du film alimentaire, laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson de la pâte sablée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur. Beurrer et fariner un moule à tarte.
- 3 Fariner le plan de travail. Etaler la pâte puis la disposer dans le moule. Couper les bords et piquer le fond avec une fourchette.
- 4 Disposer dessus du papier sulfurisé et des galets de cuisson.
- 5 Ce procédé évite à la pâte de "cloquer" à la cuisson.

- 6 Enfourner pendant 15 minutes.
- 7 Sortir le fond de tarte du four, retirer les galets et le papier sulfurisé. Réserver.
- 8 Laisser le four allumé.

Étape 3

Préparation et cuisson de la crème amandine au citron.

- 1 Laver un citron en le brossant sous l'eau froide.
- 2 Prélever son zeste et le mettre dans un saladier.
- 3 Casser les oeufs, les fouetter avec le sucre.
- 4 Presser le jus des citrons, l'ajouter au mélange oeufs-sucre.
- 5 Incorporer la poudre d'amande et la crème fraîche. Mélanger.
- 6 Verser cette crème sur le fond de tarte cuit et enfourner pendant 30 minutes.
- 7 Surveiller la cuisson car la crème colore vite.
- 8 Sortir du four, laisser refroidir la tarte avant de la démouler. Décorer avec des rondelles de citron.