

Tartes

Tarte au citron vert



3h	25 min	35 min	2h	543
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre dans une petite casserole et réserver.
- 3 Mixer en une poudre fine les sablés, le sucre, la cannelle et le sel à l'aide du robot multifonctions. Ajouter le beurre et mélanger à nouveau pour incorporer tous les ingrédients.
- 4 Déposer la pâte dans un moule à tarte et appuyer avec le bout des doigts pour lui donner la forme du moule. Enfourner pendant 10 à 12 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée sur les bords.
- 5 Réserver hors du four.

Étape 2

Préparation de la garniture au citron

- 1 Zester un citron. Réserver pour le dressage.
- 2 Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau d'office et presser leur jus à la main.
- 3 Un citron entier donne environ 40 % de son poids en jus.
- 4 Fouetter le jus de citron vert, les jaunes d'œufs, le lait

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

8 **Biscuit(s) sablé(s)**
90 g **Beurre**
30 g **Sucre semoule**
5 g **Cannelle en poudre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture au citron

450 g **Citron(s) vert(s)**
300 g **Lait concentré
sucré, entier**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Sel**

Ingrédients pour le nappage à la crème fouettée

500 ml **Crème liquide
(fleurette)**
30 g **Sucre glace**
1 c. à café **Extrait de
vanille**

concentré et le sel dans un saladier jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

- 5 Verser la préparation sur la pâte à tarte et enfourner pendant 20 à 25 min jusqu'à ce que le centre de la préparation au citron soit tout juste prise.
- 6 Mettre la tarte au réfrigérateur pendant au moins 2h avant de la napper de crème fouettée.

Étape 3

Préparation de la crème fouettée

- 1 Fouetter la crème fleurette bien froide, le sucre glace et l'extrait de vanille dans un grand saladier jusqu'à ce que la crème forme des pointes bien fermes.
- 2 Une fois la tarte froide, répartir la crème sur le dessus à l'aide d'une spatule.

Étape 4

Dressage

- 1 Décorer avec le zeste prélevé plus tôt puis servir.