

Tarte à la crème au citron



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
25 min	5 h	10 portions de 1 pointe (144 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 46 gaufrettes à la vanille, broyées finement (environ 1 1/2 tasse)
- 1/3 tasse de beurre, fondu
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* au citron
- 3/4 tasse plus 2 c. à soupe de lait écrémé froid, divisés
- zeste et 1/4 tasse du jus de 2 citrons, divisés
- 3 tasses de garniture fouettée *Cool Whip* légère décongelée, divisées
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème à tartiner *Philadelphia* léger en brique, ramolli
- 1 tasse de sucre, divisée
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 1/2 tasse d' eau
- 1 jaune d'œuf

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 F.

Mélanger la chapelure de gaufrettes et le beurre; presser au fond et sur les côtés d'un moule à tarte de 9 po. Cuire 10 min; laisser refroidir.

Battre au fouet la préparation pour pouding, 3/4 t du lait et le zeste du citron dans un bol moyen 2 min. (Le pouding sera épais.) Incorporer 1 1/2 t de la garniture *Cool Whip*. Étaler dans la croûte.

Battre au fouet le fromage à la crème, 1/4 t du sucre et le reste du lait dans un autre bol moyen jusqu'à homogénéité. Incorporer le reste de la garniture *Cool Whip*; étaler sur la couche de pouding dans la croûte.

Mélanger la fécule de maïs et le reste du sucre dans une petite casserole. Incorporer l'eau et le jus de citron; cuire à feu mi-vif 10 min ou jusqu'à ce que la texture épaississe et commence tout juste à bouillir; en remuant souvent. Ajouter une petite quantité au jaune d'œuf dans un petit bol; remuer jusqu'à homogénéité. Incorporer graduellement au reste du mélange de citron dans la casserole; cuire 1 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud, en remuant constamment. Filtrer, au besoin. Laisser refroidir légèrement.

Étaler le mélange de citron dans la tarte. Réfrigérer 4 h.

Trucs culinaires

Substitut

Remplacez les gaufrettes par 13 sablés.

Nutrition

Portions

10 portions de 1 pointe (144 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 10 portions de 1 pointe (144 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	370
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	16g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	11g
---------------------------	-----

Cholestérol	55mg
--------------------	-------------

Sodium	340mg
---------------	--------------

Glucides	54g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	40g
--------	-----

Protéines	4g
------------------	-----------

Vitamine A	15 %DV
------------	--------

Vitamine C	6 %DV
------------	-------

Calcium	6 %DV
---------	-------

Fer	4 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.