



## Tarte au citron à l'autocuiseur

PORTIONS

8

TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes

RÉFRIGÉRATION

3 heures

CONGÉLATION

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes



### Ingrédients

- 4 oeufs (1 entier + 3 jaunes)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 1 1/2 boîte de lait concentré sucré de 300 ml chacune
- 60 ml (1/4 de tasse) de crème sure 14 %
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron
- 125 ml (1/2 tasse) de jus de citron frais

### Pour la croûte :

- 250 ml (1 tasse) de chapelure de biscuits Graham
- 80 ml (1/3 de tasse) de beurre fondu
- 80 ml (1/3 de tasse) de sucre

### Étapes

- 1 Avant de commencer la recette, s'assurer que la soupape à flotteur de l'autocuiseur est bien dégagée et que rien ne bloque l'ouverture. S'assurer également que la poignée d'évacuation de la vapeur est à la position « Sealing ».
- 2 Dans le contenant de l'autocuiseur, déposer la grille à cuisson vapeur, puis verser 250 ml (1 tasse) d'eau.
- 3 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la croûte.
- 4 Étaler la préparation aux biscuits Graham dans une assiette à tarte à haut rebord de 18 cm (7 po) de diamètre et presser fermement sur le fond et les parois de façon à obtenir une croûte uniforme.
- 5 Placer au congélateur 30 minutes.
- 6 À l'aide du batteur électrique, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange pâlisse.
- 7 Incorporer l'oeuf entier, le lait concentré, la crème sure, les zestes de citron et le jus de citron.
- 8 Retirer l'assiette à tarte du congélateur. Verser la préparation au citron sur la croûte.
- 9 Couvrir l'assiette d'une feuille de papier d'aluminium. Déposer l'assiette sur la grille à cuisson vapeur.
- 10 Fermer hermétiquement l'autocuiseur en tournant le couvercle.
- 11 Appuyer sur la touche « Pressure cooking » et cuire 15 minutes à haute pression (« High »). Ne jamais ouvrir le couvercle pendant qu'il y a de la pression.
- 12 Une fois la cuisson terminée, évacuer la pression rapidement en tournant la poignée d'évacuation de la vapeur jusqu'à la position « Venting » avant d'ouvrir le couvercle. Faire attention de ne pas placer les mains ou le visage au-dessus de la poignée.

- 13 Retirer immédiatement l'assiette à tarte de l'autocuiseur à l'aide de pinces et laisser tiédir. Réfrigérer de 3 à 4 heures.