



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Tarte au citron façon crème brûlée

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Garniture au citron:

- 5 oeufs
- 1 tasse sucre + 2 c. à tab
- 2 cuillères à thé de zestes de citrons âpé
- 3/4 tasses de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à table de beurre froid

Croûte:

- 1 tasse de farine
- 2 cuillères à table de sucre
- 1/2 tasse de beurre froid, coupé en cubes
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à table d' eau glacée

PRÉPARATION

Préparation de la garniture

1. Dans la partie supérieure d'un bain-marie placée sur une casserole d'eau frémissante, fouetter les oeufs, les jaunes d'oeufs, 1 t (250 ml) du sucre, le zeste et le jus de citron, et le sel. Cuire, en brassant, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit translucide et ait suffisamment épaissi pour tenir en petit monticule dans une cuillère. Dans une passoire fine placée sur un grand bol, filtrer la préparation au citron. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il ait fondu. Couvrir directement la surface de la garniture au

Préparation	55 minutes
Cuisson	35 minutes
Réfrigération	6 heures & 45 minutes
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Sodium	119 mg
Protéines	6 g
Calories	322
Total gras	18 g
Cholestérol	242 mg
Gras saturés	9 g
Total glucides	36 g

citron de pellicule plastique. Réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit froide. (La garniture au citron se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

Préparation de la croûte

2. Dans un bol, mélanger la farine et le sucre. Ajouter le beurre et, à l'aide d'un coupe-pâte, travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle ait la texture d'une chapelure fine avec quelques morceaux plus gros. Dans un petit bol, fouetter le jaune d'oeuf et l'eau glacée. Arroser la préparation de farine de ce mélange et mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte se tienne. Façonner la pâte en un disque et l'envelopper de pellicule plastique. Laisser reposer 15 minutes.

3. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte en un cercle de 11 po (28 cm). Presser l'abaisse dans un moule à tarte à fond amovible de 9 po (23 cm). Couper l'excédent de pâte en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm). Replier la bordure vers l'intérieur du moule et presser pour sceller. Réfrigérer pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme.

4. À l'aide d'une fourchette, piquer le fond de la croûte à intervalles de 1/2 po (1 cm). Tapisser la croûte de papier d'aluminium et la remplir de haricots secs ou de billes de cuisson. Cuire sur la grille inférieure du four préchauffé à 400 °F (200 °C) de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la bordure de la croûte soit dorée. Retirer le papier d'aluminium et les haricots secs, et poursuivre la cuisson de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir légèrement.

5. Verser la garniture au citron refroidie dans la croûte et lisser le dessus. Remettre la tarte sur la grille inférieure du four préchauffé à 325 °F (160 °C) et cuire de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait pris mais soit encore légèrement gélatineuse au centre. Laisser refroidir 30 minutes. Réfrigérer pendant 4 heures ou jusqu'à ce que la tarte soit froide.

6. Parsemer la tarte du reste du sucre. Cuire sous le gril préchauffé du four (le plus près possible du gril) de 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le sucre ait fondu et forme une croûte dorée. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Un bon truc

Fan de crème brûlée? On se procure une minitorche au butane qui permet de bien chauffer le sucre et de faire une belle croûte craquante comme les chefs pâtisseries. (environ 50\$ dans les boutiques d'accessoires de cuisine)