



Tarte au citron simple

Amoureux des agrumes, découvrez cette recette délicatement acidulée de tarte au citron simple à réaliser. Justement dosée en sucre, la pâte à tarte viendra adoucir l'acidité de la crème au citron.

PRÉPARATION :



Préparation	Cuisson	Repos
20 min	35 min	3 h

1.

Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Confectionnez votre pâte à tarte en versant dans un saladier la farine de blé tamisée, le sucre glace et le sel. Ajoutez le beurre ramolli et coupé en morceaux. Ensuite, pétrissez la pâte à la main, du bout des doigts puis ajoutez l'œuf entier et malaxez pour obtenir une belle boule de pâte homogène. Couvrez-la de film alimentaire et réservez-la pendant 2 heures au réfrigérateur.

2.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte à tarte entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement farinées. Abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur et foncez un moule à tarte préalablement beurré et fariné. Piquez la pâte avec une fourchette, recouvrez le fond d'un disque de papier sulfurisé et garnissez-le avec des billes de cuisson. Enfourez le fond de pâte pour le cuire à blanc pendant 10 min à 210°C. Baissez le four à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 15 min. Laissez la pâte à tarte refroidir sur une grille.

3.

Préparez la crème au citron. Râpez le zeste de 3 citrons et pressez le jus de tous les agrumes pour en obtenir 15 cl. Dans un saladier, battez les œufs avec le zeste de citron et le sucre de canne pour les blanchir. Ajoutez la maïzena et fouettez à nouveau. Dans une casserole, portez le jus de citron à ébullition et versez-le bouillant sur les œufs tout en fouettant vigoureusement. Reversez la crème au citron dans la casserole et laissez épaissir sur feu doux pendant 3 min en remuant constamment. Stoppez la cuisson et laissez tiédir. Incorporez alors le beurre coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance parfaitement homogène.

4.

Garnissez le fond de tarte avec la crème au citron. Lissez bien la surface à l'aide d'une spatule. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de déguster.

INGRÉDIENTS :

8 PERS.

Pour la pâte sucrée :

200 g de farine de blé

100 g de sucre glace

80 g de beurre

1 œuf

1 pincée de sel

Pour la garniture :

4 citrons (15 cl de jus et 3 zestes)

125 g de sucre de canne

50 g de beurre

3 œufs

1 c. à soupe bombée de maïzena