

TARTE AU CITRON - France

Ingrédients

Pour la pâte :

250 g de farine

125 g de beurre

100 g de sucre

1 œuf, 2 cuillères de lait et sel

Pour la crème :

1/4 l de crème fraîche

250 g de sucre

6 jaunes d'œuf et 4 citrons

30 g de fécule de pommes de terre

Pour la garniture :

6 blancs d'œuf et sucre de canne

Matériel nécessaire

moule pour gâteaux

batteur

Préparation

Sur le plan de travail verser la farine en fontaine, ajouter le beurre, le sucre, l'œuf et travailler la pâte, en ajoutant une pincée de sel et en délayant avec le lait froid. Former une boule et la laisser reposer pendant 30 minutes.

Pour la crème, battre les jaunes d'œuf avec le jus et l'écorce râpée des citrons, le sucre et la fécule ; ajouter la crème fraîche et bien mélanger.

Beurrer le moule, étaler la pâte, écraser les bords et verser la crème : cuire pendant 30 - 35 minutes au four à 210°C avec le mode de cuisson air pulsé. 

Monter les blancs d'œuf en neige, saupoudrer la surface de la tarte avec le sucre de canne, recouvrir avec les blancs montés en neige et mettre au four jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme. Servir tiède.

