



TARTE AU CITRON

Pour 4 personnes

 20 minutes

 1 heure

 4 portions

INGRÉDIENTS

- 100 grammes de farine de blé tendre (pâte sablée)
- 50 grammes de beurre à 82% MG, doux (pâte sablée)
- 50 grammes de sucre en poudre (pâte sablée)
- 1 jaune d'oeuf (18 g) (pâte sablée)
- 2 oeufs (116 g) (garniture)
- 80 grammes de sucre en poudre (garniture)
- 50 grammes de beurre à 82% MG, doux (garniture)
- 2 citrons bio (140 g) (garniture)

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Réaliser une pâte sablée avec les ingrédients prévus à cet effet dans la liste (recette pâte sablée disponible sur le site) ou Pâte brisée du commerce
- 2° Si réalisation de la pâte brisée, Couvrir la pâte et laisser reposer au frais pendant 20 minutes
- 3° Préchauffer le four à 180°C [th 6]
- 4° Préparer la crème au citron : Mettre le beurre à fondre. Laver les citrons. Prélever un peu de zeste : attention de ne pas prélever la partie blanche sous la peau qui pourrait donner un goût amer à la tarte. Presser les citrons. Mélanger les œufs, le sucre, le beurre puis le jus des deux citrons, ainsi que les zestes. Faire épaisir à feu doux en remuant constamment sans faire bouillir. La crème doit épaisir. Placer la crème dans un ramequin froid au bain-marie d'eau froide
- 5° Si réalisation de la pâte brisée, Chemiser le moule. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie en farinant peu, mais souvent, le plan de travail. Placer la pâte dans le moule à tarte, les bords ne doivent pas être épais. On peut les découper au rouleau afin d'obtenir de jolis bords. Cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes : surveiller la cuisson, la pâte doit être dorée. Démouler sur une grille à pâtisserie.
- 6° Garnir la pâte refroidie avec la crème froide
- 7° On peut décorer avec une rondelle de citron confite ou une meringue composée de blancs d'œufs montés en neige additionnés de sucre
- 8° Conserver la tarte couverte au réfrigérateur

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (147 g)	% AR
ÉNERGIE	249 kcal	366 kcal	18 %
PROTÉINES	5 g	8 g	16 %
GLUCIDES	34 g	50 g	19 %
SUCRES	23 g	33 g	37 %
LIPIDES	17 g	25 g	35 %
ACIDES GRAS SATURÉS	10 g	15 g	75 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	1 g	4 %
SODIUM	30 mg	44 mg	2 %