

UNE RECETTE DESSERT TRADITION



INGREDIENTS (pour 6 personnes)

Soit une **pâte sablée** toute faite soit à faire :

200 g de farine
150 g de beurre
50 g de sucre en poudre et autant de sucre glace
1 œuf entier
Une pincée de sel

Crème au citron :

3 ou 4 citrons (environ 150 ml) Zeste d'un citron non traité.
100 g de sucre
3 œufs
1 cuillère à soupe de maïzena
Environ 75 g de beurre.

En option : la meringue :

2 blancs d'œuf
75 g de sucre.

COMMENT FAIRE

La pâte sablée : battez l'œuf avec le sucre et le sel. Ajoutez la farine d'un seul coup et pétrissez du bout des doigts.

Ajoutez le beurre ramolli, pétrissez du bout des doigts et formez une boule.

Entourez la boule d'un torchon humide et conservez au frais pendant 1 heure minimum.

Étalez la pâte dans un moule à tarte. Tapissez dessus avec du papier sulfurisé, ajoutez des haricots secs.

Faites cuire au four 10 minutes à 180°.

Retirez les haricots et refaites cuire une dizaine de minutes, la pâte doit être dorée.

Gardez la pâte cuite de côté.

Pour faire la crème au citron

Prélevez le zeste d'un citron, ajoutez le au jus et portez à ébullition.

Dans un grand bol, battez les œufs avec le sucre et la maïzena. Petit à petit, ajoutez le jus de citron tout en fouettant avec un batteur..

Remettez tout sur feu moyen, remuez continuellement le mélange va épaissir et vous obtiendrez une crème.

Laissez tiédir et ajoutez le beurre ramolli, en remuant vivement.

Tandis que la crème continue de tiédir, garnissez le moule avec la pâte précuite.
Conservez au frais.

Optionnel : la meringue

Fouettez les blancs en neige ferme. Ajoutez le sucre et battez encore quelques secondes.

Remplissez une poche à douille avec la meringue et décorez le dessus de la tarte.

Mettez le four chaud sur « grill » et passez la tarte 1 minute, histoire de colorer la meringue.

Ou bien, si vous possédez un chalumeau, vous pouvez dorer la meringue avec.

