

TARTE AU CITRON

RECETTE DE FLORE



RÉALISATION : DEUX À TROIS HEURES

Un grand classique des desserts pour toutes les occasions !

Vous pouvez décorer votre tarte ou tartelettes de zestes de citron, amandes...

INGRÉDIENTS

POUR 1 TARTE OU 20 TARTELETTES

- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 4 citrons
- 100 g de beurre

Meringue (facultatif) :

- 2 blancs d'oeufs
- 120 g de sucre

PRÉPARATION

1. Cuire un fond de tarte ou plusieurs fonds de tartelettes, réalisés avec la recette de pâte à tarte sucrée par exemple : cuisson à 180°C entre 10 et 15 minutes selon la taille - bien penser à piquer la pâte avec une fourchette
2. Sortir du four et laisser refroidir
3. Casser les oeufs dans une casserole et ajouter le sucre, bien mélanger
4. Râper le zeste de deux citrons, presser 2.5 cl de jus et ajouter dans la casserole
5. Couper le beurre en petits morceaux et ajouter
6. Chauffer le mélange à feu moyen en remuant jusqu'à épaississement
7. Attention de ne pas trop cuire pour éviter de faire une omelette ! Arrêter la cuisson avant que la liaison commence à faire des bulles
8. Laisser refroidir quelques minutes et garnir le fond de tarte ou les tartelettes
9. Laisser prendre minimum 2 heures au frigo

Meringue :

1. Monter les blancs en neige au batteur ; lorsque les blancs commencent à être fermes, ajouter le sucre en trois fois et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit brillante
2. Décorer la tarte selon votre inspiration
3. Caraméliser la meringue au chalumeau ou au four sur position grill, ou chaleur haute, 2-3 minutes à 200°C

OÙ TROUVER...

... DU SUCRE ?

Au Bocal Local, à Nature en Vrac, au NID

... DU BEURRE À LA COUPE ?

A la Laiterie de Carouge, au Bocal Local