

Tarte au citron

Pour ceux qui étaient à Vieux-Château pour le week-end du stage d'initiation escalade cru 2010, cette recette vous rappellera de succulents souvenirs ! Elle pourra aussi vous permettre de ravir vos amis, famille et convives autant que nous le fûmes. Fabrice (avec sa fameuse tarte) a fait forte impression lors de ce séjour en Bourgogne.

Pour ceux qui n'étaient pas là... il ne vous reste plus qu'à mettre en pratique cette recette !

Emilie Pérès

La recette est tirée de *Les Meilleures Recettes de la cuisine de A à Z*, édition Solar

Temps de préparation : 20 min.

Pour 8 pers. - 387 kcal

Temps de cuisson : 30 min.

Repos : 1 h

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 150 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- beurre pour le moule

Pour la garniture :

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 2 citrons non traités
- 150 g de beurre



A vous de jouer...

- Malaxez à la main la farine avec le beurre froid, le sucre et le sel.
- Ajoutez alors l'œuf à la pâte et formez une boule que vous laisserez reposer environ 40 minutes.
- Abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie et laissez à nouveau reposer pendant 20 minutes.
- Beurrez le moule et étendez-y la pâte en une couche fine.
- Mélangez les œufs avec le sucre, le zeste des citrons, ajoutez le beurre fondu et garnissez le fond de pâte de cette préparation.
- Glissez au four préchauffé à thermostat 6 (180°C) et faites cuire environ 30 mn.

Commentaires (personnels) du chef...

Il s'agit d'une pâte sablée qui ne doit pas être dure sous les dents.

Je ne me souviens pas d'avoir réussi une fois d'abaisser ce type de pâte au rouleau. Comme la pâte contient du sucre et un œuf entier, elle est trop collante. *Donc je l'abaisse avec les mains dans le plat à tarte le mieux possible.*

Traditionnellement on rajoute par dessus des blancs d'œufs sucrés avec un pochoir pour faire une couverture en meringue. Je trouve cela trop écœurant.

par Fabrice Salvaire

Carnet rose



Anne et moi sommes ravis de vous annoncer la venue au monde d'**Adrien**. Un joli petit bébé GUMS de 2,6 kg issu d'un mariage GUMS.

Anne et Olivier Raybaud - 14 novembre 2010