

Tarte au citron



Recette pour : 8 personnes

Durée préparation : 15 minutes

Durée cuisson : 35 minutes

Durée totale : 120 minutes

Ingrédients

- 4 citrons pressés ou 3 citrons + 1 citron vert
- 8 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs battus
- 1 plaque de chocolat noir
- 240 g de beurre ramolli

Préparation

1. Préparer un fond de tarte de pâte sablée ou de pâte brisée cuite à blanc
2. Pour éviter que la pâte lève pendant la cuisson à blanc, poser dessus un papier sulfurisé et le garnir de noyaux de cerises ou autre ou alors y apposer une autre plaque plus petite
3. Cuire ainsi pendant environ 20 min à 180°C (la cuisson doit être adaptée selon le fonctionnement de votre four)
4. Pendant que la pâte cuit, mélanger le jus des citrons, le sucre et les oeufs battus tous ensemble dans une casserole jusqu'à ébullition
5. Lorsque la texture du liquide change et devient crémeux, baisser le feu et ajouter le beurre tout en continuant à remuer
6. Lorsque le beurre est complètement fondu, laisser refroidir
7. Au bout des 20 minutes de cuisson de la pâte, enlever les noyaux ou la plaque, cuire encore 10 à 15 min.
8. Sortir du four et attendre que la pâte soit froide
9. Badigeonner le fond de tarte ainsi que les bords avec le chocolat noir que vous avez fondu
10. Lorsque le chocolat est bien refroidi, verser l'appareil dans la tarte
11. Ce dessert peut être préparé le jour d'avant pour le lendemain midi ou alors le matin pour le soir... garder au frais et le sortir 30min avant de servir

