

La recette de Sarah

Tarte citron



Ingrédients pour 1 tarte ou 4 tartelettes :

Pâte sablée

- 250 g de farine T45
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre mou
- 65 g de sucre glace
- 1 œuf

Crème citron

- 3 œufs
- 3 citrons (~150 ml de jus)
- 100 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre
- 2 g d'agar-agar

- 1) Préparer la pâte sablée. Mélanger la farine, le sel, le beurre mou et le sucre du bout des doigts. La préparation est friable comme un crumble. Ajouter l'œuf et former une boule de pâte homogène.
- 2) Placer la pâte environ 2h au réfrigérateur.
- 3) Préparer la crème au citron. Dans une casserole, fouetter les œufs avec le sucre, puis ajouter le jus de citron, le beurre et l'agar-agar. Faire chauffer à feu moyen tout en mélangeant. Retirer du feu dès la première ébullition. L'agar-agar s'active lors de l'ébullition et la crème va s'épaissir.
- 4) Passer la crème dans une passoire pour filtrer d'éventuels morceaux de blancs d'œufs cuits. Laisser refroidir.
- 5) Préchauffer le four à 180°C sur chaleur tournante.
- 6) Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et disposer dans un moule à tarte ou des mini tartelettes. Piquer de quelques coups de fourchette et enfourner pour 20 minutes.
- 7) Laisser refroidir puis répartir la crème au citron.

Régalez-vous !

Les recettes originales du *Moulin* 

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com

