

TARTE AU CITRON

Cette recette tout simple m'a été confiée par une amie, alors que je venais de me marier. J'avais peine à croire que cela puisse être aussi bon, après si peu de travail. Les biscuits écrasés, la garniture au citron et la crème fouettée forment un équilibre parfait. C'est un dessert non seulement délicieux, mais aussi absolument magnifique !

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : moins de 20 min

REPOS : 1 h 30 min

TARTE AU CITRON

150 g de biscuits Graham ou Digestive, écrasés
(soit environ 27 biscuits)

Huile végétale en spray

75 g de sucre

85 g de beurre salé, fondu

920 g de lait concentré sucré

3 jaunes d'œufs

15 cl de jus de citron frais (de 3 à 4 citrons)

1 pincée de sel de mer

CRÈME FOUETTÉE POUR NAPPER

24 cl de crème entière liquide

2 cuil. à soupe de sucre

1 cuil. à café d'extrait pur de vanille

GARNITURE

Tranches de citron

Zeste râpé de citron non traité

Brins de menthe

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement un moule à tarte de 23 cm de diamètre, avec l'huile végétale.
2. Dans un grand bol, mélangez les biscuits écrasés et le sucre. Incorporez le beurre fondu et mélangez le tout. Pressez cette préparation au fond du moule à tarte huilé, ainsi que sur les bords, afin de former un fond de tarte. Faites-le cuire pendant 8 min, jusqu'à ce que la pâte soit ferme.
3. Pendant ce temps, dans un robot sur socle muni d'un batteur plat (ou dans un grand saladier avec un batteur à main électrique), fouettez, à vitesse moyenne, le lait concentré sucré avec les jaunes d'œufs, le jus de citron et le sel. Battez pendant 4 min.
4. Versez cette préparation dans le fond de tarte. Remettez dans le four et faites cuire 10 min environ. Le centre de la tarte doit être figé lorsque vous secouez légèrement le moule.
5. Laissez refroidir la tarte sur une grille, pendant 30 min. Réservez au réfrigérateur, jusqu'à ce qu'elle ait pris, au minimum 1 h et jusqu'à 3 jours.
6. Juste avant de servir, montez la crème avec le sucre et la vanille, en fouettant le tout dans un petit bol, avec un batteur à main électrique. Lorsque vous tenez le fouet par-dessus le bol, la crème doit se tenir et former un bec d'oiseau.
7. Étalez la crème fouettée sur la tarte froide. Garnissez avec les tranches de citron frais, parsemez de zeste de citron et de brins de menthe.

Pour 8 personnes

