

Tarte au citron

1 pâte Brisée: voir plus bas
1 citron non traité après récolte
1 tasse à thé sucre cristallisé
1,5 cuillerée de maïzéna
2 oeufs

Préparer la pâte et la faire cuire sans dorer.

Râper le citron, en extraire le jus, mélanger zeste et jus au sucre, à la maïzéna et aux jaunes d'oeufs.

Délayer dans un peu d'eau froide et verser sur le tout une tasse à thé d'eau bouillante.

Faire prendre le tout sur feu vif.

Etendre cette crème chaude sur la croûte. Recouvrir le tout d'un meringage fait avec des blancs battus en neige et mélangés avec 3 cuillères de sucre en poudre. Remettre au four pour faire prendre couleur.

A consommer dans la journée.
Délicieux.

Pâte Brisée

200g de farine, 100 g de beurre, 2 cl d'huile, une pincée de sel, eau.

Mettre la farine sur la planche à pâtisserie. Couper le beurre en petits morceaux sur la farine. Faire un puits, y mettre l'huile, le sel.

Travailler légèrement du bout des doigts pour incorporer le beurre à la farine.

Mouiller avec l'eau. Pétrir la pâte rapidement et légèrement. Il faut mener l'opération rapidement, la pâte est d'autant meilleure.

Etendre cette pâte pour qu'elle ait un demi cm d'épaisseur.

Ortograf-fr

page 375 - 2008 - 03