

COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Pour la pâte sablée:

Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, la levure, et le cacao amer. Ajoutez le beurre mou et émiettez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sablée. Ajoutez les jaunes d'œufs et malaxer pour former une boule. Si ça s'émiette trop, rajoutez un peu (mais vraiment un tout petit peu) d'eau. Mettez la pâte au frais 1/2 heure.

Abaissez la pâte, sur une feuille de papier cuisson. C'est très friable. Une fois que le rond a la taille du plat à tarte (plus un peu pour les bords), retournez la feuille dans le plat. Coupez les bords si nécessaire pour obtenir quelque chose de régulier. Recouvrez d'une feuille de papier cuisson (j'en ai une en forme de rond que je réutilise à chaque fois) et de haricots blancs (pareil, ça fait 20 fois qu'ils passent au four, ils sont bientôt caramélisés), et faites cuire à blanc pendant 30mn à 180°C. Sortez la tarte, enlevez la feuille et les haricots, et remettez la tarte au four quelques minutes. A la sortie, la pâte n'a pas l'air cuite, mais elle l'est. C'est comme les sablés ou les cookies, ils n'ont jamais l'air cuit à la sortie, et en refroidissant, ils durcissent.

Pour la crème au citron:

Faites bouillir l'eau avec le sucre et le jus des citrons. Hors du feu, ajoutez la maïzena diluée dans un peu d'eau froide (très important le froid si vous ne voulez pas de grumeaux). Ne pas cesser de remuer lors de l'ajout. Remettez sur le feu, continuez de tourner jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un et tournez (histoire de pas se retrouver avec de l'omelette dans la crème). Laissez "cuire" quelques minutes tout en tournant. Retirez du feu, et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Versez la crème dans le fond de tarte cuit, laissez refroidir un peu, et mettez au frigo pour quelques heures, le temps que la crème prenne.

Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-31264756.html>



LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE

TARTE CITRON-CHOCOLAT



Fiche n°3
Citron-chocolat, une
étonnante association

RETROUVEZ MES AUTRES RECETTES SUR MON BLOG:
[HTTP://FLEMMARDE-MAIS-PLEINE-D-IDEES.OVER-BLOG.COM](http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com)

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE SABLÉE:

250G DE FARINE
150G DE BEURRE
100G DE SUCRE
1CC DE LEVURE CHIMIQUE
3 JAUNES D'ŒUF
25-30G DE CACAO AMER

POUR LA CRÈME AU CITRON:

1/4 L D'EAU
100G DE SUCRE
LE JUS DE 2 CITRONS
25G DE MAIZENA
80G DE BEURRE
2 JAUNES D'ŒUF

TEMPS DE PRÉPARATION

15 MINUTES POUR LA PÂTE + 30MN
DE REPOS + 15 MINUTES POUR LA
CRÈME AU CITRON

CUISSON

30 MINUTES

NIVEAU

FACILE