

LA TARTE CITRON - SPECULOOS



Ingrédients :

- 250g de speculoos
- 125g de beurre fondu
- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)
- 2 œufs
- 3 citrons (125ml de jus)

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre dans le bol les speculoos et mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis ajouter le beurre fondu et mixer à nouveau 10 secondes à vitesse 5
- Tapiser le fond d'un moule avec cette pâte en tassant bien avec les doigts, puis nettoyer le bol
- Verser dans le bol, le lait concentré, les œufs et bien mélanger 30 secondes à vitesse 4
- Prélever le zeste d'un citron, réserver
- Presser les 3 citrons pour obtenir 125ml de jus
- Verser le jus de citron petit à petit dans le bol, 1 minute à vitesse 3, le mélange va épaissir
- Ajouter le zeste de citron, mélanger de nouveau quelques secondes
- Verser la préparation sur le fond de tarte et enfourner 10 minutes
- Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur avant de servir.

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog :
" Les Gourmandises de Christelle "

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>