

LA tarte au citron citronnée pour les siphonnés du citron

Je suis une vraie addict du citron. Je ne pouvais donc pas passer à côté de cette recette, trouvée sur le blog [Tart'in & chocolat](#). Voici donc LA recette de LA tarte au citron. Attention par contre, elle est ultra difficile et demande des connaissances en cuisine très poussée ! 6 ingrédients dont 2 facultatifs, environ 15 minutes de préparation, vaisselle incluse, et un matériel de professionnel exigé (un four même pas à chaleur tournante, un moule à tarte et un fouet..). Bref, vous m'aurez compris, vous n'avez pas d'excuses pour ne pas la faire !



Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

1 pâte sablée toute prête

3 citrons

4 œufs

80g de beurre

160g de sucre glace

1 cuillère à café de graines de pavot (facultatif)

4 carrés de chocolat noir (facultatif)



Préparation :

1. Faites préchauffer votre four à 200° (th.6-7). Étalez la pâte sablée dans un moule à tarte, piquez le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette puis faites-la cuire pendant 20 min environ.
2. Pendant ce temps, dans une grosse casserole, mélangez le sucre glace avec le jus des citrons, les œufs et le beurre, ramolli au préalable au micro ondes. Remuez vigoureusement le mélange à l'aide d'un fouet et faites bien épaissir le mélange à feu moyen. Arrêtez la cuisson à la première ébullition.
3. Laissez refroidir la préparation dans la casserole, puis le fond de tarte une fois cuit, garnissez-le avec la préparation. Si la préparation au citron a légèrement accroché dans la casserole pendant la cuisson, je vous conseille de la filtrer avant de garnir le fond de tarte. Pour la décoration, parsemez de quelques graines de pavot et du chocolat fondu. Même pas besoin de mettre la tarte au frais avant de déguster, que demander de plus !