

TARTE AU CITRON façon Patrick

Pour la pâte

Farine de blé : 250 g

Beurre doux : 150 g

Sucre (glace ou pas) : 70 g (au lieu de 100 g)

Œuf : 1 Œuf

Optionnel - Poudre d'amande : 100 g (2 cuillères à soupe)

Pour l'appareil

Citrons jaunes : 2 Citrons

Sucre en poudre : 120 g (au lieu de 150 g)

Œufs : 3 Œufs

Beurre doux : 125 g

1 - POUR LA PÂTE DE LA TARTE AU CITRON

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Dans un bol, mélanger le sucre et l'œuf puis la farine d'un coup.

Changer pour le crochet du Magimix.

Ajouter le beurre ramolli et la poudre d'amande (ne pas trop travailler la pâte).

Faire une boule avec la pâte, la mettre dans un film alimentaire et la laisser reposer au moins 15 à 30 minutes au frais (frigo).

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte, et la répartir ensuite dans le plat à tarte. *Optionnel* - Réserver à nouveau au frais pendant 30 min.

Optionnel - Disposer des billes en céramique (ou des haricots secs) sur la pâte

Enfourner le fond de tarte pendant 15 à 20 min.

2 - POUR L'APPAREIL À CRÈME AU CITRON

Dans une casserole, presser le jus des citrons et le mélanger avec le beurre. Les faire fondre à feu doux.

Dans un bol, blanchir les œufs avec le sucre en fouettant vigoureusement, puis verser le beurre fondu et le jus de citron dessus. Remettre le mélange dans la casserole et cuire pendant 3 min à 5 min, jusqu'à épaississement de l'appareil au citron. Verser la crème sur la pâte cuite et réserver au frais.