



6 personnes



Rapide



Facile

Côté cuisine

Tarte citron aux palets bretons

Ingrédients



Un paquet de palets bretons



100 g de beurre ramolli (40 g + 60 g)



2 gros ou 3 citrons non traités (selon goût et taille)



100 g de sucre



2 œufs



1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Matériel



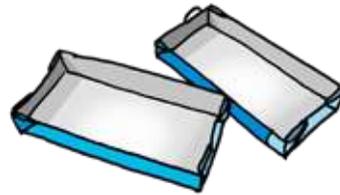
1 brique de lait vide



1 bouteille en verre vide

Fabrication du moule

Rincer la brique de lait. À l'aide de ciseaux, découper la brique de lait dans la longueur.



Préparation du fond de tarte

1

Écraser les palets bretons dans un sachet de congélation (avec un rouleau à pâtisserie ou une bouteille vide). Mettre dans un saladier.



2

Faire fondre 40 g de beurre et le verser sur les palets écrasés.



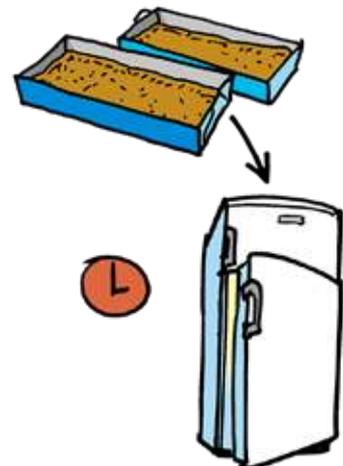
3

Mélanger puis étaler le mélange au fond de la brique de lait découpée. Tasser de manière à faire un fond épais avec des rebords.



4

Mettre au réfrigérateur (1h minimum).



Suite de la recette page suivante...

Préparation de la crème au citron

1

Préparer un bain-marie pour y mettre une petite casserole.



4

Presser les citrons et verser le jus dans une casserole. Ajouter le sucre et la féculé. Casser les œufs puis les ajouter et mélanger avec une cuillère en bois.



2

Laver les citrons et prélevez des zestes de citron avec une râpe.



5

Chauffer au bain-marie à feu doux en mélangeant pendant quelques minutes afin que la crème épaississe sans bouillir. C'est prêt quand la crème nappe la cuillère.



3

Délayer la cuillerée de féculé de maïs dans un peu d'eau.



6

Faire tiédir 5 min puis ajouter les 60 g de beurre mou. Mélanger.



Infoplus

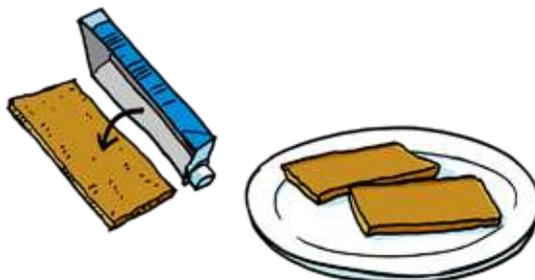
Cette base peut se décliner en tartelette express en utilisant le sablé breton entier et une crème dessert, prête à l'emploi.

Pour une tarte aux fruits, le choix est large : poire-chocolat, vanille- fraises...). Et il est possible de varier les biscuits de fond de placard : spéculoos-crème café, petits-beurre...

Dressage de la tarte

1

Démouler le fond de tarte sur un plat.



2

Verser la crème dessus. Ajouter les zestes.

