



Pourquoi 4 ? Parce qu'ainsi, le goût du citron est prononcé, ni trop ni pas assez, d'autant que la poudre d'amandes vient ingénieusement tamponner le surplus d'acidité. Et surtout, c'est ainsi que nous l'avons toujours préparée et nous nous sommes toujours bigrement régalez. Une autre recette de notre top 5, peut-être bien en quatrième position. Ce qui expliquerait, aussi, cela...

Tarte aux 4 citrons

Ingrédients pour la pâte brisée

- 250g de farine
- 100g d'huile d'olive douce ou de beurre
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de lait végétal
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

→ Mélanger et travailler jusqu'à obtenir une boule de pâte à étendre dans un plat à tarte, préalablement beurré ou recouvert de papier cuisson non blanchi, piquer à la fourchette et enfourner pour la pré-cuisson (160 à 180°C)

Ingrédients pour la garniture

- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 20 cl de crème végétale (amande, de préférence)
- 4 citrons
- 1 c. à soupe de poudre d'amandes
- un peu de vanille en poudre
- 1 c. à soupe de maïzena

Recette

Faire précuire la pâte (10 à 15 minutes)

Couper une tranche (à placer, en déco, au centre de la tarte), retirer les zestes et presser les citrons

Ajouter aux jus tous les autres ingrédients et mélanger délicatement jusqu'à obtenir une texture homogène

Verser le mélange sur la pâte et remettre au four, environ 20 minutes

Bon appétit