


Tourte aux citrons

Pour changer de la tarte au citron meringuée, essayez notre fameuse tourte !

environ 8 - 10 parts

 difficile

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à tarte de 28 cm de diamètre

Pour la pâte:

250 gr. de farine de blé
0,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
1 gr. de sel
120 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 jaune d'oeuf
200 gr. de beurre

Pour la garniture:

2 citrons non traités
250 gr. de sucre
3 oeufs
20 gr. de beurre

Pour badigeonner:

20 gr. de beurre

Pour la décoration:

sucre glace

- 1 Beurrez et farinez le fond du moule à tarte. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Lavez les citrons puis séchez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis recoupez chaque moitié (toujours dans le sens de la longueur). Coupez les pointes et la tige. Coupez les citrons en fines tranches et retirez les pépins. Mettez les tranches dans un récipient, ajoutez le sucre, recouvrez et laissez reposer 6 h.

- 3 Remuez les lamelles de citrons, puis retirez-les à l'aide d'une passoire. Egouttez-les, recueillez le jus et mesurez 180 ml.

- 4 **Préparation de la pâte :**

Dans une jatte, mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez successivement les autres ingrédients pour la pâte et pétrissez au batteur électrique, brièvement à vitesse lente puis rapide.

- 5 Sur un plan de travail fariné, pétrissez la pâte à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant env. 1h.

- 6 Faites fondre le beurre pour le badigeon.
- 7 Sur le plan de travail fariné, étalez les 2/3 de la pâte en un disque d'env. 34 cm de diamètre. Déposez la pâte sur le moule et pressez les bords.
- 8 Piquez le fond à la fourchette et badigeonnez-le de beurre fondu. Déposez les tranches de citron sur le fond de tarte.
- 9 **Préparation de la garniture :**
Dans un autre récipient, battez les œufs avec le jus de citron, puis répartissez cette garniture sur le fond de tarte. Coupez le beurre en petits flocons et disposez-les sur la garniture. Rabattez les bords de pâte qui dépassent sur la garniture.
- 10 Étalez la pâte restante en un disque du même diamètre que le moule (28 cm). Posez le disque sur la garniture et pressez légèrement les bords, puis pratiquez quelques entailles dans la pâte.
- 11 Placez le moule au four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- 12 Sortez le moule du four et posez sur une grille. Laissez refroidir la tourte dans le moule. Saupoudrez de sucre glace avant dégustation.

Conseils

- La tarte sera excellente dégustée tiède. Servez accompagné de crème fraîche froide.