



TARTE AU CITRON VERT DE CATHERINE KUGLER



Pour une tarte de 6 personnes soit un cercle de 18 cm.

Un fond de pâte sucrée précuit : 200g de farine, 80g de sucre glace, 25g de poudre d'amandes, une pincée de sel, 120g de beurre froid et 1 œuf entier.

Pour l'appareil : 4 jaunes d'œufs, le zeste de 2 citrons verts, le jus de 4 citrons verts - au moins 6cl-, 400g de lait concentré sucré.

Dans la cuve du robot faire mousser les jaunes avec les zestes de citron, ajouter le lait concentré sucré et le jus des citrons. Verser sur le fond de tarte en enfourner environ 20 min à 180°, à moduler en fonction de votre four. Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur au minimum 2 heures.

Pour la chantilly au citron vert : 15cl de crème fleurette entière 35% MG, 20g de sucre glace, le zeste de 2 citrons verts.

Au moment de servir monter la crème en chantilly avec le sucre glace puis à la fin incorporer les zestes des citrons verts. Étaler la chantilly sur la tarte, râper quelques zestes de citron vert dessus pour la finition et servir frais. Conserver impérativement au réfrigérateur.