

Tarte spéculos-citron vert ultra rapide



Good Food mars 08 "Biscuity lime pie"

Pour 6 personnes
300g de spéculos
100g beurre fondu
50g sucre en poudre
zeste et jus de 4 citron verts, et plus pour la déco
zeste et jus d'un citron jaune
1 boîte de 397g de lait concentré sucré

Préchauffer le four à 180°C/160°C chaleur tournante/gaz4 (j'ai mis le mode gâteau de mon four à 180°C)

Mettre les spéculos dans le mixeur à couteau et mixer pour obtenir une poudre de spéculos. Ajouter le beurre fondu et pulser pour mélanger. Verser cette poudre grasse dans un moule à tarte rectangulaire anti adhésif d'environ 10x34cm ou un moule rond "classique" de 20cm de diamètre. Écraser cette masse au fond du moule en la faisant remonter le long des bords jusqu'en haut. Enfourner 15 minutes, la pâte doit être cuite et donc solide.

Pendant ce temps, préparer la garniture.

Dans un saladier (ou dans le bol d'un mixeur type kitchenaid), mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, et les zestes et fouetter au fouet électrique (ou au mixeur) jusqu'à ce que le volume ait doublé. Ajouter le lait concentré, fouetter pour mélanger, ajouter enfin les jus, mélanger.

Verser dans le fond de tarte précuit et enfourner pour 20 minutes. La crème doit être juste prise mais encore tremblotante au centre quand on secoue un peu le moule.

Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à ce que la crème soit totalement prise.

Démouler et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

On peut décorer avec de fines rondelles de citron vert, des feuilles de menthe, des perles de chocolat, etc...