

## Tarte aux citrons et oranges

Les ingrédients pour une tarte de 25 cm de diamètre :

### Pour la pâte :

250 g de farine

125 g de beurre coupé en petits dés

75 g de sucre en poudre

1 petite c à s de crème fraîche double

1 oeuf + 1 jaune battus ensemble et ne prendre que la moitié de la préparation

1 c à s de lait

1 pincé de sel

### Pour la garniture :

3 oeufs entiers + 1 jaune d'oeuf

3 citrons

2 oranges

120 g de sucre semoule

100 g de beurre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et faire tourner. Dès que la pâte commence à former une boule arrêter le robot, récupérer la pâte, faire une boule, la filmer et la mettre à reposer 1 h au frigo.

Quand la pâte a reposé, l'étaler au rouleau à pâtisserie et en chemiser un moule à tarte antiadhésif de 25 cm de diamètre ( si vous n'utilisez pas de moule antiadhésif beurrer le moule ). La piquer avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas et couper les bords qui dépassent. Recouvrir le fond et les bords avec une feuille d'alu en appuyant bien et cuire dans le four préchauffé à 180° pendant 20 mn ( pour ma part pour la cuisson à blanc je mets sur la pâte un autre moule à tarte un peu plus petit que celui utilisé pour la tarte). Au bout de 20 mn sortir le fond de tarte, retirer l'alu et laisser refroidir.

Pendant la pré-cuisson de la pâte préparer la garniture :

Presser le jus des oranges et des citrons à travers une passoire.

Mélanger ces jus au fouet avec le sucre, les oeufs entiers et le jaune, ainsi que le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Verser la moitié de ce mélange sur le fond de tarte, mettre la tarte au four et finir de la remplir à ras bord avec une petite louche, ceci pour éviter de renverser de la préparation dans le four. Cuire pendant 10 mn à four bien chaud puis 25 mn environ à 180° ( il m'a fallu 50 mn au total donc adapter en fonction du four ).

Quand la tarte est cuite le mélange prend une belle couleur légèrement dorée comme sur la photo.

Laisser refroidir la tarte 1 h avant de la démouler.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>