|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Tarte citron vert et vanille |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tarte citron vert et vanille**Pour 6 personnes :**- 1 pâte sablée pur beurre, maison de préférence- 250 g de sucre glace- 250 ml de jus de citron vert (environ 4 à 5 [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) verts)- 125 ml de crème fleurette- 5 gros oeufs- 2 gousses de vanille- le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) râpé de 2 des [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 40 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

 |

 |
|  |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte sablée dans le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tarte, la [piquer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/97/piquer.shtml), couvrir d'un papier sulfurisé légèrement beurré, lester avec quelques haricots ou des billes de céramique, enfourner pour 10 minutes. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Pendant ce temps, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les oeufs avec le sucre, le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) vert, les zestes, la crème fraîche et les graines des gousses de vanille. Laisser reposer quelques minutes afin que les bulles d'air s'éliminent (cela permet d'obtenir un dessus de tarte plus lisse). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Verser l'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) sur la pâte précuite et enfourner pour 20 à 30 minutes. La crème doit être juste prise, encore un peu tremblotante au milieu. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Pour un effet encore plus exotique, j'ajoute 2 cuillères à soupe de rhum à la crème. |

 |