

# TARTE AU LEMON CURD (CRÈME DE CITRON)



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

### Pour la pâte sablée :

- Farine blanche 250g
- Beurre 1/2 sel (ou doux) 125g
- Sucre blanc 100g
- 1 œuf

### Pour la lemon curd (crème de citron) :

- 3 œufs
- 3 citrons jaunes (jus et zestes)
- Sucre blanc 80g
- Maïzena (ou farine) 1 grosse càs = 10g
- Beurre ½ sel ou doux 80g
- Facultatif : feuilles de menthe et pavot pour la décoration.

## Astuces :

- Pour alléger ce dessert, remplacer la pâte sablée par une pâte brisée pur beurre ou végétale.
- La crème de citron ne se cuit pas, d'où la cuisson à blanc de la pâte sablée.

**Préparation : 20 minutes | Cuisson : 40 minutes**  
**Repos au frais : 1h | Pour 1 tarte de 6 à 8 personnes**

### Pour la pâte sablée :

1. À la main ou au robot : **pétrir** la farine, le beurre à température ambiante coupé en petits morceaux, le sucre et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
2. Former un pàton, le filmer et le réserver **au frais 30 minutes** (la pâte va durcir et il sera donc plus facile de l'étaler par la suite).

### Pour la crème de citron (lemon curd) :

1. Casser les œufs et les fouetter.
2. Laver les citrons, les zester et récupérer le jus.
3. Dans une **casserole sur feu moyen** : verser les œufs, les zestes et le jus de citron, le sucre et fouetter environ **2 minutes**.
4. Ajouter le beurre et fouetter environ **3 minutes** jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
5. Sur **feu fort**, ajouter la **maïzena tamisée** (pour éviter les grumeaux) et fouetter quelques minutes jusqu'à ce que la crème de citron **s'épaississe**.
6. Verser la crème de citron dans un bol, la filmer et la réserver **au frais 30 minutes**.

### Cuisson et assemblage de la tarte :

1. Préchauffer le four à **180°C** et étaler la pâte sablée dans un plat à tarte. **Piquer** le fond à l'aide d'une fourchette.
2. Faire **cuire à blanc** (= sans la garniture) la pâte sablée pendant environ **30 minutes**.
3. À la sortie du four : laisser reposer la pâte pour qu'elle refroidisse puis étaler la lemon curd sur toute la surface et laisser reposer **au frais 30 minutes**.
4. **Décorer** la tarte avec des quartiers de citron, des feuilles de menthe et des graines de pavot (facultatif).



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

[www.recettes100faim.fr](http://www.recettes100faim.fr)