



TARTE AU CITRON



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

120 g	Farine, sans levure
40 g	Sucre glace
10 g	Fécule de maïs
pincée	Sel
80 g	Beurre
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
4	Œuf(s)
180 g	Sucre
20 g	Farine, sans levure
120 ml	Jus d'un citron
1 cs	Zitronenschale, râpée
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 ml	Crème entière
1	Sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (four à air pulsé).
2. Pour le fond: mélanger farine, sucre glace, amidon et sel, puis incorporer lentement le beurre.
3. Presser le mélange dans un moule à charnière graissé et cuire 20 minutes environ au four préchauffé.
4. Pour la crème au citron, battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
5. Incorporer les œufs, le sucre ainsi que le jus et le zeste de citron.
6. Verser le mélange sur le fond de tarte refroidi et cuire la tarte 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit légèrement solide. Refroidir au moins 4 heures.
7. Pour le décor en crème: battre le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, le battre avec la crème et en tartiner la tarte ou l'utiliser pour réaliser une jolie décoration.