



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



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

120 g Farine, sans levure

40 g Sucre glace

10 g Féculé 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 Zeste de citron, râpée

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 ml Crème entière

1 sachet(s) 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.