
TARTE AU CITRON

Pour 6 personnes :

| | |
|-------------------------|-------------------|
| 250 g de pâte sucrée ** | } appareil |
| 3 œufs | |
| 1 jaune d'œuf | |
| 3 citrons | |
| 1 orange | |
| 1,5 dl de crème double | |

150 g de sucre

La tarte préférée des Anglo-Saxons...

** Voir chapitre « Préparations de base ».

Mise en place et cuisson :

1. Préparez la pâte sucrée et laissez-la reposer.
2. Pressez le jus de l'orange et des citrons.
3. Foncez une plaque à tarte de 20 cm de Ø beurrée et légèrement farinée, selon les indications données à la recette de la « Tarte vaudoise à la crème ». Faites cuire la pâte à blanc, pendant vingt-cinq minutes dans un four à 250 °C, en prenant soin de couvrir le fond avec un disque de papier aluminium bien appuyé contre le bord. Laissez refroidir sans démouler.
4. Mélangez au fouet tous les ingrédients prévus pour l'appareil au citron : les œufs entiers et le jaune, les jus de fruits, la crème et le sucre.
5. Quand le mélange précédent est bien mousseux, versez-le dans le fond de pâte cuit et glissez le tout dans un four préalablement chauffé à 180 °C.
Lorsque le gâteau sera à sa place, dans le four, finissez de le remplir à l'aide d'une cuillère : l'appareil au citron doit arriver jusqu'à ras bords, si bien qu'il ne serait plus possible de transporter le moule après avoir fini de le remplir.
6. Laissez la porte du four entrouverte et attendez que le flan au citron soit pris, trente à trente-cinq minutes environ. Vérifiez le degré de fermeté du flan en secouant légèrement le moule.
7. Démoulez à tiède sur une grille.