

Tarte citron framboises



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Variez la classique tarte citron en y ajoutant de belles framboises.

Recette proposée par : Frédérique

Ingrédients

- 1 pâte à foncer pour tarte (maison ou toute faite)
- 4 citrons jaunes
- 200 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 6 oeufs
- 125 g de framboises

Préparation

- 1- Préchauffez votre four à 200°C.
- 2- Foncez un moule à tarte avec la pâte.
- 3- Faites blanchir le fond de tarte pendant 10 mn en prenant la précaution de le piquer avec une fourchette afin qu'il ne gonfle pas, et de le recouvrir de papier sulfurisé et de lentilles/pois secs/noyaux de cerises...
- 4- Battez les oeufs en omelette, ajoutez le sucre et le beurre fondu.
- 5- Faites chauffer ce mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement. Ajoutez alors le jus des citrons ainsi que le zeste de 2 citrons.
- 6- 3- Disposez les framboises sur le fond de tarte (il n'y en a pas beaucoup : c'est normal, le but étant d'avoir l'impression d'un "opus incertum" de framboises).
- 7- 4- Faites cuire 20 mn au four.
- 8- 5- Laissez refroidir et réservez au froid pendant au moins 2h avant dégustation.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

