

## Tarte aux agrumes



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Des fruits, des fruits et encore des fruits. Un régal.*

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 pot de lemon curd
- 1 feuille d' gélatine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs + 1 jaune d'oeuf

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez à la fourchette. Déposez des haricots secs dans le fond et enfournez environ 20 minutes.
- 3 Pendant ce temps, préparez la crème. Trempez la feuille de gélatine dans de l'eau froide quelques minutes. Prélevez des zestes d'orange et de pamplemousse. Réservez-les pour la décoration.
- 4 Dans un bol, battez les oeufs avec le sucre vanillé.
- 5 Pressez l'orange et le pamplemousse, puis filtrez les jus. Versez dans une casserole avec le lemon curd et chauffez pour bien mélanger le tout.
- 6 Hors du feu, ajoutez la feuille de gélatine. Laissez reposer un instant avant d'incorporer aux oeufs battus.
- 7 Une fois la pâte brisée cuite, enlevez les haricots secs et versez la préparation.
- 8 Enfournez pour 20 minutes supplémentaires.
- 9 À la sortie du four, laissez refroidir complètement. Servez avec les zestes et du sucre glace (ou de la meringue comme pour une tarte au citron).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

