

Tarte Citron-Chocolat

Dessert

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- Pâte sablée :
 - 200 g de farine
 - 100 g de beurre
 - 2 jaunes d'œufs
 - 5 cl d'eau
 - 50 g de sucre
- Crème au citron :
 - 5 citrons
 - 3 œufs
 - 150 g de sucre
 - 1 cuillère à soupe de maïzena
- Crème au chocolat :
 - 450 g de chocolat au lait Milka
 - 8 cuillères à soupe (mesure, ou 9 classiques) de crème fleurette (ou liquide)



Temps de Préparation : 30 min

Temps de Repos : 2 h

Temps de Cuisson : 40 min

Matériel nécessaire :

- 1 cercle à pâtisserie de 30 cm de diamètre
- 1 cercle de 15 cm de diamètre environ

Préparation :

1. Préparer la pâte sablée selon les indications présentes **ici**, mais avec les quantités données dans cette recette.
2. L'étaler et la fonder dans le moule en marquant bien les bords. Remplir l'intérieur de haricots secs (ou équivalent) après avoir placé une feuille de papier sulfurisé sur la pâte. Faire cuire ainsi à blanc dans un four préchauffé à 220°C, pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, préparer la crème au citron :
 - Récupérer les écorces de 1 des 5 citrons et le jus des 5 citrons. Pour récupérer les écorces, utiliser un zesteur ou un économètre. Dans le second cas, si nécessaire, gratter ensuite les écorces à l'intérieur afin d'éliminer la membrane blanche.
 - Si vous avez utilisé un économètre: couper les écorces en brunoise, et les blanchir successivement 3 fois dans un fond de casserole d'eau bouillante. Laisser les zestes une dizaine de secondes à chaque fois, changer l'eau et recommencer.
 - Dissoudre la maïzena dans un peu de jus de citron.
 - Faire chauffer à feu doux le jus de citron, la maïzena dissoute dans le jus de citron, le sucre et les zestes.
 - Battre les œufs à part et les ajouter au reste. Augmenter le feu et battre au fouet jusqu'à épaississement de la crème. Retirer du feu et goûter. Rectifier la dose de sucre si nécessaire.
4. Disposer la crème au citron dans le fond de tarte une fois qu'il est cuit.
5. Préparer la crème au chocolat :
 - Dans une casserole, mettre le chocolat cassé en morceaux (séparer les carrés) et ajouter la crème liquide.
 - Faire chauffer au bain marie jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Si la crème n'est pas liquide, ajouter un peu de crème liquide supplémentaire (elle doit rester crémeuse cependant).
6. Placer le petit cercle à pâtisserie au centre de la tarte et verser la crème entre les 2 cercles. Laisser refroidir 30 minutes, puis 1 h 30 minimum au réfrigérateur.
7. C'est prêt !