



Tarte feuilletée aux citrons et oranges

- Par vision-plaisir

La découverte du mille-pates au service des agrumes

Ingrédients:

- 250g de pâte feuilletée
- 2 + 1 citrons non traité ou bio
- 2 + 1 oranges non traitée ou bio
- 4 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 30 g de maïzena
- sucre glace pour la finition

Pour 6 personnes



Réalisation de la recette:

Préchauffer le four à 200° C. Foncer un moule carré de 20 cm x 20 cm et de 2 cm de haut à l'aide de la pâte feuilletée. L'épaisseur de la pâte ne doit pas dépasser 2 millimètres.

Mettre votre fond de tarte au réfrigérateur pendant 20 minutes. **Couper un citron et une orange** en fines lamelles et les réserver. Prendre une orange et un citron et les râper pour extraire les **zestes**. Presser les deux oranges et les deux citrons. Verser tout votre jus dans une casserole et chauffer doucement sur un feu doux.

Pendant ce temps, clarifier les œufs pour n'en garder que les jaunes d'œufs. **Ajouter le sucre en poudre sur les jaunes** et fouetter jusqu'à obtenir une préparation mousseuse. Verser la maïzena, bien mélanger pour dissoudre **les grumeaux**. Verser sur cette préparation le jus bouillant et bien mélanger. Remettre dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement sur feu doux. Une fois la crème épaissie, la débarrasser dans un saladier et laisser tiédir. Sortir votre fond de tarte du réfrigérateur et verser dedans la crème tiède. Étaler cette crème régulièrement et disposer les rondelles de citron et d'orange dessus. **Saupoudrer de sucre en poudre et cuire au four pendant 25 minutes.**

Après cuisson, ôter le cercle inox et laisser refroidir. Vous pouvez saupoudrer de sucre en poudre ou de sucre glace.

