

Tarte au citron

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Four : 180°C

Ingrédients

200g de pâte Brisée

230g de sucre semoule

200g de fromage blanc faisselle de la « Ferme de la Petite Prairie »

60g de beurre (+20g pour le moule)

4 citrons lavés

40g de noix de coco râpée

3 œufs



Déroulez la pâte sur un plat à tarte préalablement beurré et mettez au frais 30 minutes.

Avec l'économe, prélevez le zeste de 3 citrons, pressez-les, filtrez le jus. Hachez finement un zeste et taillez les autres en filaments. Coupez le dernier citron en rondelles. Plongez les filaments et les rondelles de citron dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition. Faites bouillir 1 minute puis égouttez-les. Remettez-les dans la casserole avec 50g de sucre et recouvrez-les d'eau froide. Laissez cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau.

Allumez le four thermostat 6 (180°C). Battez les deux œufs avec le jaune du troisième œuf, puis ajoutez le reste du sucre et le zeste haché. Incorporez le beurre fondu ainsi que la noix de coco, le fromage blanc et le jus des citrons.

Mélangez bien et versez sur le fond de tarte. Mettez au four pendant 40 minutes. Retirez du four, attendez 5 minutes et démoulez. Laissez refroidir et décorez avec le zeste et les rondelles de citron.