

## Tarte au citron vert et à l'orange

---

*Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :*

- 1 pâte sablée,
- 2 citrons verts (non traités),
- 1 orange (non traitée),
- 2 œufs,
- 120 g de sucre de canne,
- 10 cl de crème fraîche,
- 1 c. à c. de Maïzena,
- 1/2 c. à c. de poudre de gingembre (ou mieux, du gingembre frais râpé),
- 1 petite barquette de framboises pour la décoration (en option).

*Préparation : 20 min. Cuisson : 40 min.*

Préchauffer le four à 210°C (Th. 7).

Étaler la pâte sablée, foncer un moule à tarte et pré-cuire le fond une dizaine de minutes. Baisser alors le thermostat à 180°C (Th. 6).

Pendant cette première cuisson, râper les zestes des agrumes. Presser leur jus, et récupérer la pulpe - mais pas les nervures ni la peau.

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit très mousseux. Ajouter la Maïzena sans faire de grumeaux, le gingembre, puis les jus, les zestes et la pulpe d'agrumes. Incorporer enfin la crème.

Verser cette préparation sur le fond de tarte et enfourner pour une trentaine de minutes au moins.

Laisser refroidir complètement, puis réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, décorer le tour de la tarte avec des framboises.

*Remarques :* À la place du traditionnel moule à tarte, j'ai ici choisi un cercle à pâtisserie, d'un diamètre réduit pour donner plus de hauteur. L'utilisation du cercle évite la casse au démoulage. Ma recette de tarte au citron préconise une cuisson de 20 minutes à 210°C pour la crème. Je n'ai pas essayé. J'ai utilisé du sucre de canne dans lequel je conserve mes bâtons de vanille, ce qui le parfume agréablement. Enfin, pour une présentation différente, on peut napper la tarte avec un coulis de framboises.