

Tarte au fromage frais et citron vert

Recette

Fond de tarte

200 g de petits beurres (ou de palets à la noix de coco)
1 C à soupe de sucre de canne
100 g de beurre fondu

Crème au citron

60 g de beurre
180 g de sucre
125 ml de jus de citron vert
3 œufs légèrement battus
1 pincée de sel
le zeste de 2 citrons verts (1 C à soupe)

Garniture au fromage

220 g de fromage à la crème (type Philadelphia)
35 g de sucre glace
120 g de fromage blanc (ou petit suisse)
60 ml de jus de citron vert
200 g de chocolat blanc fondu (refroidi, mais encore liquide)
1 C à soupe de zestes de citron vert
250 ml de crème fraîche entière

Préparation

Le fond de tarte :

Prépare ton moule (l'idéal est un moule à fond amovible) en le chemisant avec du papier cuisson. Préchauffe ton four à 180°C. Dans le bol de ton robot ménager, réduits les petits beurres en miettes (tu peux aussi les mettre dans une poche congélation, la fermer, et écraser au rouleau à pâtisserie). Ajoute le sucre et le beurre, et mélange bien. Étale ce mélange de façon uniforme dans le moule et sur les côtés, sur une hauteur de 2 à 3 cm. Mets à cuire pendant 10 minutes. Laisse refroidir complètement ce fond de tarte avant de le garnir.

La crème au citron

Dans une casserole, fais fondre le beurre à feu moyen, ajoute le sucre, le jus de citron, les œufs et le sel. Fouette constamment ton mélange jusqu'à épaississement (environ 10 minutes). La consistance est celle d'une crème. S'il y a des grumeaux, passe ton mélange au blender, ou bien filtre le avec une passoire. Ajoute les zestes. Transfère dans un bol et couvre avec du film plastique (le film doit être en contact direct avec le mélange pour éviter au maximum le contact avec l'air). Mets au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

La garniture au fromage :

Fouette ta crème fraîche, elle doit être bien ferme. Avec un fouet électrique, mélange le fromage à la crème et le sucre, jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Ajoute le fromage blanc, le jus de citron et mélange bien. Ajoute le chocolat blanc et bats bien jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et épais. Incorpore délicatement à la spatule la crème fouettée.

Montage : étale la crème au citron sur ton fond de tarte, puis étale la garniture au fromage. Réfrigère ta tarte pendant au moins 8 heures dans le bas de ton réfrigérateur.

