

Tarte fraises et citron

Ingrédients

Pour la pâte brisée sucrée (cercle à tarte de 24cm de diamètre) :

- 200g de farine T65
- 100g de beurre mou
- 40g d'oeuf
- 40g de sucre glace
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour le lemon curd :

- 150ml jus de citron pressé
- 4 œufs
- 100g sucre
- 1/2 feuille de gélatine (facultative)

Instructions

Dans la cuve du [robot](#), mélangez la farine avec le beurre, le sel, la levure et le sucre. Versez l'oeuf battu petit à petit. Dès que la pâte peut être rassemblée en boule, arrêtez le robot. Il faut éviter de trop travailler la pâte pour qu'elle ne soit pas friable. Formez une boule de pâte avec les mains, puis étalez-la sur un plan de travail fariné ou [un tapis de pâtisserie en silicone](#).

Réservez au frais, sur une plaque à pâtisserie, pendant une heure minimum. Puis préchauffez le four à 170 degrés et enfournez pour 20 à 25 minutes. Décerclez et laissez refroidir une grille à l'air libre.

Pendant ce temps, on peut préparer le lemon curd. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Pressez et zestez des citrons jusqu'à obtenir 150ml de jus. *Vous pouvez garder les zestes pour la déco finale.* Dans un cul de poule, fouettez les oeufs avec le sucre. Ajoutez le sucre. Puis transvasez dans une casserole et faites cuire à feu doux en remuant sans cesse. La crème va épaissir petit à petit. Stoppez la cuisson lorsqu'elle est onctueuse. Essorez la gélatine et faites-la fondre dans le lemon curd. Mélangez bien. Si le fond de tarte est refroidi, vous pouvez verser directement le lemon curd.

Laissez refroidir, puis vous pouvez commencer à disposer les fraises préalablement lavées, puis les zestes. Réservez au frais jusqu'au moment du service.