

La tarte au citron et chocolat de Brigitte

RV balade à Noé 10 mars 2014

Ingrédients:

. **Pour la pâte sablée:** 4 jaunes d'œufs, 100g de sucre en poudre, 150g de beurre demi-sel, 250g de farine, 1 pincée de levure chimique

. **Pour la garniture:** 2 citrons non traités ou bio, 3 œufs, 200g de sucre en poudre, 100g de beurre demi-sel, 20 cl de crème liquide, 200g de chocolat noir, 40g d'écorce de citron confite en lamelle.

Etapas de préparation :

- **Pour la pâte:** fouetter les jaunes d'œufs et le sucre dans une jatte pour obtenir un mélange moussieux. Ajouter le beurre froid en morceaux, la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte sableuse. La ramasser en boule et réfrigérer 30mn.
- Préchauffer le four à 200° C (th6-7). Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Piquer le fonds à la fourchette. Recouvrir de papier cuisson surmonté de billes de cuisson ou de légumes secs. Enfourner pour 10mn.
- Fouetter les œufs avec le sucre, le zeste finement râpé d'un citron et le jus de deux citrons. Incorporer le beurre fondu tiédi. Verser sur le fonds de tarte débarrassé du lestage. Enfourner pour 20mn à 180°C(th6).
- Porter à ébullition la crème liquide. La verser en deux fois sur le chocolat haché. Lisser le mélange. Verser cette ganache sur la tarte au citron refroidie. Réfrigérer 1h. Servir décorée d'écorce confite.