





RECETTE AVEC



*Tarte au citron et
fruits de la passion*



Préparation : 25 min
4 personnes
Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 250g Farine
 - 150 + 10g Beurre mou
 - 125g Sucre glace
 - 1 Oeuf entier
 - Sel
- La garniture :**
- 3 Fruits de la passion
 - 2 Citrons
 - 100g Beurre
 - 150g Sucre
 - 3 Oeufs
 - 10g Maïzena



1. Dans un saladier, mélangez 150 g de beurre mou et le sucre glace jusqu'à consistance crémeuse. Ajoutez la farine tamisée, une pincée de sel et l'œuf et pétrissez rapidement jusqu'à ce que le mélange soit légèrement sableux. Formez une boule, filmez et réfrigérez 2h.
2. Préchauffez le four à 180°C. Etalez la pâte dans un moule beurré. Faites cuire la pâte à blanc pendant 25 à 30 mn. Laissez-la refroidir.
3. Dans une casserole, faites chauffer la pulpe des fruits de la passion avec le zeste d'un citron et le jus des 2 citrons puis le beurre. Dans un bol, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la Maïzena puis versez ce mélange sur le beurre fondu aux fruits de la passion-citron. Faites épaissir à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ébullition. Garnissez le fond de pâte cuite. Réservez au frais pendant 1 h.
4. Servez frais.