

Souvenir gourmand d'une tarte au citron

On ne rappellera jamais assez combien Fredy Girardet a transformé la gastronomie d'ici, en ouvrant les papilles de ses clients à la modernité mais aussi en écrivant cette *Cuisine spontanée* en 1982, où il donnait de belles recettes réalisables par la ménagère qui sommeille en moi. Comme cette tarte au citron magique, à l'équilibre parfait entre le doux et l'acide, qu'on a refaite l'autre soir pour des visiteurs qui nous sont chers. **Dave**

Ingrédients Pâte maison (2 portions): 500 g de farine, 300 g de beurre, 150 g de sucre, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, une pincée de sel.

Appareil: 3 œufs, 1 jaune d'œuf, le jus de trois citrons et d'une orange, 1,5 dl de crème et 150 g de sucre.

Pâte ■ Mélangez à la main tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte souple et légèrement collante. Laissez-la reposer une heure au frigo.

■ Garnissez une plaque à gâteau de 26 cm de diamètre de papier cuisson, étalez-y la moitié de votre pâte puis recouvrez-la d'alu puis de haricots secs avant de l'enfourner 25 minutes dans le four à 250 °C. Sortez-la du four, ôtez l'alu et les haricots secs.

Appareil ■ Dans un saladier, fouettez vigoureusement tous les ingrédients. Versez le mélange dans votre fond de gâteau (attention ensuite au transport jusqu'au four).

■ Faites cuire dans le four à 180 °C une trentaine de minutes. Le flan doit être pris mais encore souple.



VCX

Contrôle qualité



::