

## LES TARTES AU CITRON

Cette tarte au citron est à réserver aux vrais amateurs de citron. S'ils ne craignent ni l'acidité ni la légère amertume de celui-ci, ils se régaleront ! Pour les autres, privilégiez l'une des garnitures proposées en variante, à verser sur le fond de tarte cuit à blanc (pendant 25 minutes à 180 °C).

### TARTE AU CITRON ENTIER OU PRESQUE

Pour 8 personnes

#### POUR LA PÂTE :

- 125 g de poudre d'amande
- 75 g de farine de riz complet
- ½ c. à café de sel
- 1 c. à soupe de sucre complet
- 2 c. à soupe d'huile de coco
- 1 œuf

#### POUR LA GARNITURE :

- 1 gros citron (200 g)
- 2 c. à soupe de miel liquide
- 4 c. à soupe de sucre complet
- 3 c. à soupe d'huile de coco
- 4 œufs
- 4 c. à soupe d'arrow-root

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande avec la farine de riz, le sel et le sucre. Incorporer l'huile de coco en sablant le mélange du bout des doigts, puis ajouter l'œuf et malaxer jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Chemiser un moule à tarte de papier sulfurisé (il facilitera le démoulage mais n'est pas obligatoire) et fonder directement la pâte dans le moule, sans passer par l'étape du rouleau à pâtisserie. Bien aplanir la pâte du plat de la main et la piquer à la fourchette. Enfourner pour 10 minutes.

Pendant ce temps, zester la moitié du citron et le couper en deux. Presser la moitié zestée et recueillir le jus. Hacher la deuxième moitié du citron en ôtant les pépins s'il en contient. Dans le bol d'un bon mixeur, placer le zeste, le jus, le citron haché, le miel, le sucre et l'huile de coco. Mixer jusqu'à obtention d'une sorte de pommade bien lisse. Ajouter 1 œuf et mixer de nouveau. Mixer entre chaque nouvel

œuf ajouté, puis ajouter l'arrow-root et mixer une dernière fois. Verser sur le fond de tarte précuit et enfourner pour 20 à 25 minutes. Laisser totalement refroidir avant de démouler.

#### VARIANTE

### TARTE AU CITRON VÉGÉTALIENNE ▶

Pour 8 personnes

- 3 citrons
- 80 g de sucre de canne blond
- 2 c. à soupe rases d'arrow-root
- 2 c. à soupe de lait végétal
- ¼ de c. à café d'agar-agar
- 200 ml de crème d'amande liquide

Zester finement 2 citrons et presser les trois. Placer le tout dans une casserole avec le sucre. Chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le sucre fonde. Délayer l'arrow-root avec le lait végétal. Ajouter l'agar-agar. Verser dans la casserole et placer sur feu vif jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Incorporer la crème liquide et verser sur le fond de tarte. Laisser refroidir.

### TARTE AU CITRON CLASSIQUE

Pour 8 personnes

- 3 citrons
- 120 g de sucre de canne blond
- 3 œufs
- 1,5 c. à soupe d'arrow-root
- 150 ml de crème d'amande liquide

Zester finement 2 citrons et presser les trois. Placer les zestes, le jus et le sucre

dans une casserole sur feu doux pour 5 minutes. Dans un saladier, casser 1 œuf et le battre à la fourchette avec l'arrow-root. Incorporer les autres œufs et fouetter tout en incorporant la crème liquide. Ajouter le mélange citron-sucre bien chaud, puis reverser le tout dans la casserole. Sur feu vif, toujours en fouettant, faire épaissir le mélange. Verser sur le fond de tarte. Laisser refroidir.

### TARTE AU CITRON VERT ET À LA BANANE

Pour 8 personnes

- 4 bananes mûres
- 4 citrons verts
- 6 c. à soupe de sirop d'agave
- 200 ml de lait végétal
- 1 c. à café rase d'agar-agar

Mixer la chair des bananes avec le jus des citrons verts et le sirop d'agave. Mélanger le lait avec l'agar-agar dans une petite casserole. Tout en remuant porter le mélange à ébullition et laissez frémir pendant quelques instants. Verser dans le mixeur contenant le mélange aux bananes et mixer. Verser rapidement sur le fond de tarte et laissez refroidir à température ambiante.

TOUJOURS SANS GLUTEN CLEA