

Dessert

Tarte au citron millefeuilles

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 20 cl de jus de citrons jaunes (4 citrons)
- 175 g de sucre cristallisé
- 20 cl de crème liquide
- 3 oeufs entiers
- 20 feuilles de brick
- 40 g de beurre
- zestes de citron jaune + 10cl d'eau + 100g de sucre en poudre
- sorbet citron



(Source : le sucre.com)

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire cuire les zestes de citron jaune dans 10 cl d'eau avec les 100 g de sucre. Les prélever et les égoutter. Réserver.
- Faire fondre le beurre sur feu doux. Découper les feuilles de brick en rectangles d'environ 12 x 6 cm. À l'aide d'un pinceau, les badigeonner de beurre fondu.
- Empiler plusieurs feuilles l'une sur l'autre et les passer au four jusqu'à ce qu'elles dorent joliment.
- Battre les oeufs en omelette.
- Faire chauffer le jus de citron et le sucre dans une casserole au bain-marie, remuer pour dissoudre le sucre. Ajouter la crème et les oeufs battus sans cesser de remuer pendant 5 min.
- Passer la crème citron à l'étamine, ajouter les zestes et la faire prendre au réfrigérateur.
- Procéder au montage en empilant environ 6 feuilles, étaler de la crème citron. Recommencer l'opération sur 3 étages en terminant par des feuilles. Surmonter d'une quenelle de sorbet citron et décorer de zestes confits. Déguster.