

Tarte chocolat-citron au mascarpone

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn environ

Réfrigération : 1 h 30 mn

Les ingrédients pour un moule de 26 cm (8 personnes)

1 pâte sablée

2 citrons

500 g de mascarpone

6 oeufs

20 cl de crème liquide

2 c à s de fécule

160 g de chocolat noir

2 sachets de sucre vanillé

120 g de sucre en poudre

2 pincées de sel

Les ingrédients pour la pâte sablée maison :

250 g de farine type 55

125 g de beurre

70 g de sucre glace

1 gros oeuf

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

Préparation de la pâte sablée :

Mettre dans le bol du robot la farine, le sucre glace, le sel, le sucre vanillé et le beurre coupé en dés et mélanger jusqu'à ce que l'ensemble devienne sableux puis ajouter l'oeuf et mélanger, la pâte va former une boule, arrêter tout de suite le robot et laisser reposer la pâte au frais dans un film alimentaire 1 h environ. Éviter de trop travailler la pâte pour qu'elle ne devienne pas trop élastique.

Quand la pâte a reposé, l'étaler sur le plan de travail légèrement fariné et la mettre dans le moule beurré s'il n'est pas anti-adhésif.

Préparation de la garniture :

Mélanger les oeufs avec le sucre en poudre, le sucre vanillé, le mascarpone, le jus des 2 citrons, la crème, la fécule et 3 pincées de sel.

Faire fondre le chocolat au M.O. ou au B.M et diviser la préparation précédente aux oeufs en 2 parties égales. Mélanger une partie avec le chocolat fondu et la verser sur le fond de tarte. Mettre à réfrigérer 30 mn minimum.

Dans la deuxième partie ajouter les zestes finement râpés d'1 citron et verser délicatement cette préparation sur celle au chocolat. Mettre la tarte à cuire à four préchauffé à 200° pendant 45 mn environ (à adapter en fonction du four). Si le dessus colore un peu trop, le protéger avec une feuille aluminium. Laisser tiédir la tarte, la démouler et la mettre au frais 1 h au moins avant de servir.

Vin conseillé : un muscat de Rivesaltes

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>