

## Tarte aux mûres et à la crème citronnée

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte brisée :

200 g de farine  
100 g de beurre en petits dés  
1 pincée de sel  
1 sachet de sucre vanillé  
2 c à s de sucre  
4 cl d'eau

Pour la crème citronnée :

2 citrons non traités  
80 g de sucre  
1 oeuf  
100 g de beurre

Pour la garniture :

600 g environ de mûres  
Du sucre glace

Préparer la pâte brisée en mettant tous les ingrédients dans le robot, sans l'eau. Quand le mélange devient sableux ajouter l'eau, continuer à mélanger jusqu'à la formation d'une boule.

Laisser reposer la pâte 1 h au frais puis l'étaler et foncer le moule à tarte.

Cuire la pâte à blanc, pour cela je mets sur la pâte un moule à tarte plus petit. Cela évite de mettre des haricots ou autres. Au bout de 10-15 mn suivant votre four, retirer le moule du dessus et finir la cuisson de la pâte.

Préparer la crème au citron :

Prélever le zeste des citrons lavés et les hacher. Presser les citrons pour obtenir 5 cl de jus.

Dans une casserole ou un cul de poule, mélanger le sucre, les zestes et ajouter l'oeuf et le jus de citron en fouettant.

Mettre la casserole ou le cul de poule au B.M. frémissant et laisser chauffer en fouettant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe.

Retirer du B.M. et laisser tiédir en fouettant , puis ajouter le beurre en dés en continuant à fouetter. Laisser complètement refroidir la crème.

Garnir le fond de tarte refroidi de la crème citronnée puis mettre les mûres. Saupoudrer de sucre glace au moment du service.