



## AGRUMES D HIVER

### TARTE AU CITRON et MANDARINES

Une tarte qui réchauffe par ses couleurs de soleil la plus triste journée d'hiver et remet de la gaieté à table

#### INGRÉDIENTS

votre pâte préparée (note 1)  
des mandarines  
du sucre roux ou repaya.(note 4)  
poudre de baies roses "maison"

du confit de citron LVC(note 2)  
de la poudre d'amandes  
des oeufs  
du Limoncello mode LVC(note 3)

#### MÉTHODE

Préchauffez le four à 200° afin de pouvoir baisser à 180 ° lorsque vous aurez enfourné

Préparez un moule bien beurré ... ou en silicone . Pour moi j'ai choisi un silicone pour pouvoir la démouler facilement un plat en Pyrex transparent qui me permet de surveiller la cuisson dessous

préparez la garniture au citron :

Dans une jatte mélangez les oeufs avec le sucre (note 4) et ajoutez la poudre d'amandes . Fouettez bien . Ajouter la valeur d'un très gros (ou 2 petits citron en confit mode LVC (note 2) et ajoutez quelques gouttes de "limoncello" (**note 3**) + une pincée de baies roses moulues au dernier moment

"Foncez" (garnissez) votre moule avec la pâte choisie (**note 1**) et relevez bien les bords



tenir les bords de pâte bien droits



mélanger oeufs et sucre



mélanger le confit de citron

Épluchez les cuisses de mandarines soigneusement pour ne pas laisser de peaux blanches (amères lors de la cuisson) ni de pépins . Faites une rangée sur le fond avec les plus petites .



n'utilisez la crème que bien lisse



remplir de crème au dessus des fruits



roulez le bord de pâte et ranger les cuisses

Lorsque la garniture est bien fluide la verser délicatement sur la première couche de mandarines. Roulez le bord de la pâte en tournant : les cuisses de mandarine sont "calées le long de la pâte

**T.S.V.P -->**

Le bord de la pâte formant un bourrelet il retiendra aussi la crème qui gonfla à la cuisson

Enfourner, mettre le thermostat à 180° pour un quart d'heure pour faire "prendre" la crème, puis baisser à 150° /160° pour une cuisson à coeur .

On vérifie la cuisson avec une grosse aiguille métallique : ça fait moins de marques que le classique couteau (surtout si on prend dans un angle de pâte ou de fruit) . Quand elle ressort sèche c'est cuit .

Ne démoulez que froid : la tarte se "tiendra" mieux .Si vous voulez la manger tiède cuisez là dans un plat qui viendra à table . Dans ce cas servez là avec une sauce chocolat brûlante c'est délicieux

Boisson ?? D'après mon "échanson" un vieux Maury

### NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Vous pouvez opter au choix pour deux pâtes différentes :

- une pâte brisée simple : pour un résultat "rustique"
- une pâte sablée, plus douce , plus "pâtisserie" et bien adaptée au fond crémeux

Vous pouvez parfaitement ressortir une de vos pâtes du frigo ou du congélateur en cas d'urgence de gourmandise ... ou d' "okazou" .

Le temps de préparer la garniture votre pâte sortie en premier sera déjà presque prête . Dans le cas de la pâte congelée roulée, elle est sous vide . Mettez-là quelques instant dans de l'eau tiède (toujours emballée bien sûr!!) . Séchez l'emballage, ouvrez le, déroulez c'est prêt

( note 2) Le confit de citron , vous ne vous rappelez pas ?? Trop pressé ?? Sortez la boîte que vous aviez fait et sinon revoyez la fiche : vous ferez la tarte demain

(note 3) le limoncello le vrai italien contient beaucoup de sucre aussi pour les "sans sucre" prenez un alcoolat de citron de LVC et ça marchera très bien

(note 4) Optez pour le sucre de votre choix depuis le sucre semoule ordinaire jusqu'aux aux sucres roux , de cane etc .. Mais pour cette recette j'ai choisi la vergeoise brune dont j'aime bien le goût de caramel

### NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" il suffit de ne pas en mettre dans la pâte ou le gâteau

Pour les "sans gluten" ça passe très bien avec une pâte "maison" sans gluten!

Pour les "sans gras" , faites une pâte brisée avec du fraîche 0% MG très égoutté en lieu et place du corps gras . Pour la garniture pensez quand même pour vos calculs que l'amande contient 53% de lipides . Vous pouvez mettre de la farine (prenez de la T65 plutôt) en lieu et place de la poudre d'amandes et forcez sur le parfum . Mais certes ... c'est moins fin

Pour les "sans sucre" en gros comme en détail : ça passe pas pour vous . Essayez plutôt la recette suivante:

Dans un petit plat en terre , faites une "migaine" style LVC avec oeufs, poudre d'amandes (moins de 10% de sucre), le confit de citron LVC , épices et arôme (forcez un peu) . Remplacez le sucre par de l'édulcorant thermorésistant type "Sucaryl" ou autre cyclamate . Verser dans votre petit plat . Y ranger les cuisses de mandarines joliment . Faire "gratiner" au four . Peut se servir tiède ou froid .

vous pourrez éventuellement faire une sauce cacao chaude à servir avec votre dessert ( genre ganache avec crème fraîche, cacao délayé dans une cuillère d'eau bouillante + peu d'édulcorant) . Et vous verrez, c'est très bon !!

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**