



Facile - Pour 6-8 pers- Prép : 20 min- Cuisson : 15 min

Pour le fond : 2 tasses $\frac{1}{2}$ de noix concassées- 60 g de beurre fondu- 30 g de sucre - 1 blanc d'œuf - 1 pincée de sel

Pour le crémeux citron : 2 citrons non traités - 2 œufs entiers - 35 g de sucre - 25 g de beurre fondu

Décor : Fruits rouges au choix - Quelques fleurs comestibles - Sucre glace - Maïzena

1) Préparation du fond de tarte (peut-être préparé la veille)

Hachez grossièrement vos noix.

Faire fondre le beurre.

Dans un récipient, mettre les noix hachées, le sucre, le beurre, le blanc d'œuf et le sel, bien mélanger.

Munissez-vous de votre moule, beurrez-le et déposer la pâte obtenue faire cuire pendant 15 min, en surveillant la cuisson.

2) Préparation du crémeux citron

Râpez les zestes et presser le jus des 2 citrons.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, battre le beurre avec le sucre, les 2 œufs entiers, le jus et les zestes des citrons.

Mettre la préparation dans une casserole et faites cuire en remuant avec une spatule en bois jusqu'à épaississement de la crème.

Filmer au contact. Mettre au frais.

3) Dressage de la tarte

Mettre le crémeux citron en couche assez épaisse.

Disposez les fruits rouges suivant votre envie.

Pour les framboises, saupoudrer un mélange de maïzena et sucre glace (50/50) afin que le sucre glace ne fonde pas au contact des fruits.

Terminer avec quelques fleurs comestibles.