

Tarte à la mandarine

Quantité

2 personnes

Ingrédients

- 1 fond de tarte (brisée, sablée)
- 120 mL de jus de mandarines (5-7 mandarines)
- 130 g de sucre de canne
- 30 g de beurre
- 3 œufs
- 1 CAS de maïzena



Préparation

1. Zestez 1 mandarine sans en prélever le ziste (partie blanche qui donne de l'amertume), et hachez finement les zestes ;
2. Pressez les mandarines pour en récupérer le jus ;
3. Fouettez les œufs entiers avec le sucre ;
4. Ajoutez la maïzena, le jus de mandarine et les zestes hachés ;
5. Versez le tout dans une casserole et faites cuire à feu doux jusqu'au premier bouillon (± 5 min → la crème va s'épaissir)
6. Mettez de côté puis ajoutez le beurre froid coupé en morceaux et mixez pour homogénéiser ;
7. Filmez au contact (déposez une feuille de cellophane directement sur la crème pour ne pas qu'elle croûte) et laissez refroidir au frais ;
8. Foncez la pâte à tarte dans un moule et cuisez le fond de tarte à blanc dans un four à 180°C pendant 10-15 min (pour obtenir un fond de tarte cuit avec une belle coloration) ;
9. Laissez refroidir le fond de tarte, et ajoutez la mandarine curd, puis réservez au réfrigérateur ;
10. Sortez la tarte du froid 15 min avant dégustation ;
11. Bon appétit !

