



Wine in Black  
GOURMET



## Tarte au citron



**Temps de préparation :** 75 min

**Vin conseillé :** Riesling Spätlese



### Ingrédients pour 12 personnes

#### POUR LA PÂTE :

<b>200 ml</b>	farine
<b>1 pincée</b>	de sel
<b>100 g</b>	beurre + un peu plus pour le plat à tarte
<b>75 g</b>	sucre
<b>1</b>	oeuf de taille moyenne

#### POUR LA CRÈME AU CITRON:

<b>4</b>	oeufs de taille moyenne
<b>75 g</b>	sucre
<b>300 ml</b>	crème fouettée
<b>100 ml</b>	jus de citron
zeste râpé d'un citron	
<b>30 g</b>	sucre brun
Tranches citron et mélisse	



### Préparation

**1/4**

Mélangez la farine, le sel, le beurre, le sucre et l'oeuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réfrigérez pendant 1 heure. Etalez la pâte en cercle (28 cm Ø). Graissez un moule à tarte (Ø 24 cm).

**2/4**

Mettez la pâte dans le moule et appuyez sur le bord. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et ajoutez dessus les pois secs. Pré-cuisez la pâte dans le four préchauffé à 175°C pendant 10 minutes. Mélangez les oeufs, le sucre et la crème.

**3/4**

Incorporez le jus de citron tout en continuant à remuer le mélange. Sortez la tarte du four, retirez le papier sulfurisé et les pois secs. Ajoutez la crème au citron à la pâte. Enfournez encore 20 minutes à la même température.

**4/4**

Laissez refroidir la tarte au citron. Saupoudrez de sucre brun avant de servir. Décorez avec des tranches de citron et de la mélisse.



Blanc • Allemagne • Riesling

### A.J. Adam Riesling Spätlese ‚Dhroner Hofberg‘ 2016

« Un bouquet complexe marqué par des arômes de pêche, de fruit de la passion, d'estragon et une note fumée. Une brillance et une puissance étonnantes bien que le vin soit délicat et élégant. »

– Stuart Pigott