#### Tarte sablée au citron

#### Pour 8 parts

#### Préparation : 20 min

Repos : 1 + 1 h

Cuisson : 35 min

Facile

Pâte sablée :

140 g de margarine végétale

75 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

1 œuf

200 g de farine

50 g de poudre d’amandes

Crème au citron :

1,2 dl de DreamTM Rice Vanilla Organic

30 g de fécule de maïs

jus de 2 citrons

zestes d’1 citron

120 g de sucre de canne

100 g de margarine végétale

4 œufs

Lanières de citron confit :

½ citron

½ dl d’eau

50 g de sucre

1. Préchauffez le four à 170 °C. Mélangez à l’aide d’un robot de cuisine la margarine, le sucre et le sel jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l’œuf et mixez pour obtenir une préparation mousseuse. Incorporez la farine et la poudre d’amandes. Activez le robot pour former une boule de pâte. Placez cette boule dans un récipient et couvrez d’un film plastique. Graissez un moule à tarte de 26 cm environ. Etalez la pâte et disposez-la dans le moule. Couvrez et réservez au frais pendant 1 h au moins.
2. Couvrez la pâte d’un papier sulfurisé et parsemez de haricots secs. Faites cuire à blanc pendant 20 à 25 minutes environ. Observez la couleur de la tarte, elle ne doit pas trop foncer. Enlevez les haricots secs et le papier huilé. Laissez refroidir.
3. Crème au citron : portez à ébullition dans un poêlon la boisson végétale avec la fécule de maïs. Remuez à l’aide d’un fouet jusqu’à ce que le mélange épaississe. Dès que le point d‘ébullition est atteint, réduisez la chaleur et poursuivez la cuisson pendant 1 munite. Réservez. Faites chauffez le jus de citron, les zestes, le sucre et la margarine jusqu’à ce que le sucre et la margarine soient fondus. Ajoutez les œufs au mélange au citron. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la boisson végétale épaissie. Faites chauffer la crème et remuez sans arrêt à l’aide d’un fouet jusqu’à ce que le mélange épaississe. Versez la crème au citron sur le fond de tarte. Réservez au frais pendant 1 heure minimum. Lanières de citron confit : à l’aide d’une mandoline, coupez de fines lanières de peau de citron. Faites chauffer l’eau avec le sucre jusqu’à ce qu’il forme un léger sirop. Ajoutez les lanières au sirop et faites chauffer quelques minutes pour qu’elles soient enrobées de sirop. Réservez. Démoulez la tarte et laissez refroidir. Garnissez avec les lanières de citron confit.

Variante :

Remplacez le DreamTM Rice Vanilla Organic par du DreamTM Rice Calcium ou du DreamTM Almond + Calcium & Vitamins.