

Tarte au citron



Pour 8 parts:

- 250g de speculoos
- 75g de beurre fondu
- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)
- 2 œufs
- 12 cl de Pulco®
- Quelques gouttes de colorant jaune

Préchauffer le four à 180°C.

Réduire en miettes les speculoos, au blender ou tout simplement en les enfermant dans un sac congélation et en les écrasant au rouleau à pâtisserie.

Ajouter le beurre fondu aux miettes de speculoos. Bien mélanger et en tapisser le fond d'un moule. Tasser à l'aide d'un verre ou du dos d'une cuillère en laissant légèrement remonter les bords.

Verser le lait concentré dans un saladier, ajouter les œufs et bien mélanger. Ajouter le Pulco® petit à petit, le mélange va s'épaissir. Ajouter le colorant jaune (ou pas) à vue de nez.

Verser la préparation au citron sur le fond de tarte (speculoos mixés).

Enfourner 10 min à 180°C.

Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur avant de servir : plus le temps passe et meilleure est cette tarte ; je suggère donc de la préparer la veille de la servir.