

tarte au citron et pop corn

Difficulté : Facile

Préparation : 35 min / Cuisson : 5 min env.

Ingrédients pour 4 personnes :

Lemon curd :

100 g de sucre en poudre

3 oeufs entiers

3 à 4 citrons selon la grosseur

2 cuil à soupe de Maïzena

Base du biscuit :

200 g de Biscuits sablés

50 g de beurre pour la base

Maïs à pop corn
et 1 cuil. à soupe d'huile de tournesol

Préparation :

Préparation de la base du biscuit :

Mixez les biscuits en poudre puis ajoutez le beurre,
mixez bien le tout.

Placez un cercle (ou carré) à tarte sur un plat de service
et placez le mélange biscuits dans ce cercle et bien le tasser,
aidez vous d'un verre au besoin.

Placez au frais

Préparez votre lemon curd :

Prélevez le zeste d'un des citrons et placez le dans une casserole.

Pressez les citrons, il vous faut 15 cl de jus à peu près

Faites chauffer le jus avec le zeste.

Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre et la maïzena et bien mélanger.

Quand le jus de citron boue, versez le délicatement sur la préparation aux œufs et fouettez en même temps.

Versez la préparation dans la casserole, et faites chauffer 2 à 3 min il faut obtenir une préparation lisse et épaisse.

Laissez tiédir, puis versez la préparation sur le fond de tarte et égalisez bien le tout.

Réservez la tarte au frais

Si vous utilisez des grains de maïs pour faire le pop corn c'est le moment de les faire en versant un fond d'huile dans une casserole et versez les maïs dedans, couvrez et laissez faire.

Pour ma part, j'utilise des pops corn déjà prêts au caramel, vous pouvez aussi les prendre nature.

Déposez les pop corn sur la tarte et c'est prêt

Si vous utilisez des pop corn nature vous pouvez mettre un peu de sucre par dessus et à l'aide d'un chalumeau brûlez légèrement les pop corn

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!