

Tarte Couronne aux agrumes & yaourt de Seyne au citron



4 personnes



35 minutes

INGREDIENTS

Pate sablée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 10 g d'eau

Chantilly et montage

- 2 yaourts au citron Le Buissonnet
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- 30 cl de crème fleurette entière froide
- 20g de sucre glace
- 1 pamplemousse, 1 orange, 1 citron vert, 1 clémentine
- Les zestes d'un citron jaune
- Quelques meringues
- 1 moule couronne de 27cm de diamètre

RECETTE

1. Sablez entre les mains la farine et le beurre coupé en petits cubes. Ajoutez le sucre glace, le jaune d'œuf et l'eau froide. Mélangez.
2. Foncez le moule couronne avec la pâte sablée. Placez sur la pâte du papier sulfurisé et ajoutez des poids de cuisson.
3. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 20 minutes en ayant prit soin de retirer à mi-cuisson les poids.
4. Laissez le fond de tarte refroidir complètement
5. Épluchez le pamplemousse et l'orange à vif. Récupérez les suprêmes en passant la lame d'un couteau entre les membranes blanches.
6. Coupez les suprêmes d'orange en deux. Coupez le citron vert en fines tranches et coupez-les en deux.
7. Au moment de servir, versez la crème mascarpone, la crème fleurette, le yaourt et le sucre glace dans un grand saladier et fouettez au batteur électrique jusqu'à obtenir une chantilly ferme.
8. Versez dans une poche à douille et dressez des dômes sur le fond de tarte.
9. Ajoutez par-dessus les suprêmes d'orange, de pamplemousse, les demie-tranches du citron vert et les zestes du citron jaune. Terminez par quelques meringues.

Servez aussitôt !

Bonne dégustation.

