

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://mirliton.canalblog.com>

Tarte au citron , safran et huile d'olive

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 120gr de beurre salé
- 60gr d'amandes en poudre
- 60gr de cassonade
- 120gr de farine

Pour la crème au citron

- 8 œufs
- 1 pincée de filament de safran
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive florale (O&CO)
- le jus d'un citron
- le zeste de 2 citrons finement râpé
- 25g de Maïzena
- 130g de sucre
- 1 sachet de Nappage pour tarte Vahiné

Méthode

Dans un saladier, mélangez les ingrédients de la pâte puis étalez-la directement sur le silpat en remontant sur le cercle inox. Passer un coup de couteau pour avoir un bord bien net. Placez au frais pendant 30 minutes. Remplir les ramequins et les recouvrir de papier-film

Mettre dans le panier du cuit vapeur pour 20mn. Attendre le lendemain pour déguster: le safran aura eu le temps de diffuser tout son parfum. Mélangez les œufs avec le sucre, la Maïzena, le zeste et le jus de citron.

Faites cuire doucement en remuant jusqu'à épaississement. retirez du feu et travaillez au fouet électrique pendant 2 minutes, ajoutez l'huile d'olive et le safran et travaillez à nouveau au fouet jusqu'à complet refroidissement (d'où l'intérêt de posséder un robot type Kitchenaid).

Préchauffez le four à 180°C et cuire la pâte à blanc pendant 20 mn. Puis garnir avec la crème au citron et remettre à cuire 10 minutes.

Laissez refroidir un peu avant de napper la tarte en suivant les indications de sachet et en rajoutant dans le mélange le jus du citron restant.

Placer la tarte au réfrigérateur après refroidissement.

Servir la tarte bien froide.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>