

Tarte chocolat citron



Ingrédients nécessaires

lait : 1cs
citron : 1
beurre : 50g
œuf : 4
sucre blanc : 100g
chocolat : 100g
pâte à tarte : 1

Préambule

La tarte au citron et au chocolat que voici ravira les petits comme les grands gourmands. Elle est jolie et surtout, délicieuse !

Pour cette recette, tu auras besoin de poids de cuisson pour faire cuire la pâte à tarte. Il s'agit de petits poids en céramique qui s'achètent dans les magasins spécialisés en accessoires de cuisine.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 220°C. Puis, casse les œufs dans un grand saladier et mélange-les avec le sucre.



Etape 2

Fais fondre le beurre à feu doux, dans une casserole.



Etape 3

Ajoute le beurre fondu au mélange précédent. Presse ensuite ton citron et ajoute le jus. Pour finir, récupère les zestes (fins morceaux de peau) du citron et ajoute-les également au mélange.



Etape 4

Étale la pâte à tarte et pique-la à l'aide d'une fourchette.



Etape 5

Répartis des pois de cuisson sur le dessus de la pâte à tarte et demande à un adulte de l'enfourner pendant 10 minutes à 220°C.



Etape 6

Fais fondre le chocolat à feu doux, dans une casserole, avec le lait.



Etape 7

Une fois que la pâte est cuite, demande à une grande personne de la sortir du four.



Etape 8

Verse ton mélange au citron dessus.



Etape 9

Ajoute le chocolat fondu et fais des motifs sur la tarte.



Etape 10

Demande à un adulte d'enfourner à nouveau la tarte. Cette fois, elle doit cuire 15 minutes à 220°C puis 10 minutes à 180°C. C'est prêt, bravo !

