



## Tarte au citron Limoncello

### Ingrédients pour le fond de tarte :

- Moule à gâteau rond de +/- 26 cm
- 250 g de farine, un peu plus pour saupoudrer
- 50 g de sucre glace, un peu plus pour saupoudrer
- 75 ml d'huile d'olive (extra vierge)
- 75 ml de Limoncello italien
- ½ cuillère à café de pâte de vanille

### Ingrédients pour la garniture :

- 5 grands citrons
- 500 gr de ricotta
- 150 g de sucre cristallisé
- 2 gros œufs
- Fac. : ½ cuillère à café de cardamome pour un goût d'épice

### Préparation :

Mélangez dans un grand bol la farine avec le sucre glace et une généreuse pincée de sel marin, faites un puits au centre et ajoutez l'huile, le Limoncello et la pâte de vanille. Battez lentement la pâte avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle forme une boule. Déposez la pâte sur un plan de travail préalablement fariné, pétrissez-la pendant quelques minutes, enveloppez-la dans un film plastique puis faites-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 3 mm. Enroulez la pâte sans forcer autour du rouleau à pâtisserie, étalez-la sur un moule à tarte de 26 cm en la pressant délicatement contre le bord. Découpez les bords. Piquez le fond avec une fourchette, recouvrez-la avec du film alimentaire avant de la mettre au congélateur pendant une heure et demie.

Préchauffez le four à 180 degrés. Faites cuire le fond de tarte directement à la sortie du congélateur pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Râpez entre-temps le zeste d'un citron, pressez les citrons jusqu'à obtenir 150 ml de jus et battez



Source: livre de cuisine « Jamie cuisine l'Italie » de Jamie Oliver

le jus et le reste des ingrédients de la garniture manuellement ou dans un robot de cuisine jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Versez le mélange sur le fond de tarte et faites cuire pendant 30 minutes au four. 5 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre glace et de zeste de citron râpé. Laissez refroidir la tarte sur une grille - notez qu'elle est encore un peu grumeleuse, mais elle se raffermira davantage en refroidissant. Saupoudrez la tarte avec un peu de sucre glace, découpez-la en pointes et servez les parts sur une serviette de table Limoni.

L'effet sera encore plus beau sur une table dressée avec un chemin de table assorti et de belles bougies !

