

Tarte au Citron vegan

Ingrédients :

Pour le fond de pâte (grand plat à tarte):

- 130 g farine de riz complet
- 120 g poudre d'amande
- 50 g sucre roux ou de coco pour un indice glycémique plus bas
- 10 cl huile de coco ou de noisette

Pour la crème au citron :

- 10 cl jus de citron
- 2 cs de zeste de citron bio
- 60 g fécule de maïs
- 90g de sucre ou de coco pour un indice glycémique plus bas
- 60 cl lait de coco ou de riz
- 1 pointe de curcuma pour la couleur

Pour la déco :

- zestes ou rondelles de 1 citron vert bio ou des baies de groseilles

Recette :

- Pour la pâte mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre dans un saladier.
- Verser l'huile de coco fondue et mélanger les ingrédients, puis malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Recouvrir d'un torchon et réserver au frais pendant 30 min.
- Préchauffer le four à 180°.
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et garnir un moule huilé.
- Piquer la pâte avec une fourchette. La recouvrir de papier de cuisson rempli de haricots secs (pour empêcher la pâte de gonfler).
- Enfourner le fond de tarte et faire cuire 20 min.
- Retirer le papier et les haricots secs et prolonger la cuisson encore 5 min.
- Laisser refroidir le fond de tarte.
- Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron, le lait de coco et ajouter le sucre.
- Introduire la fécule de maïs en fouettant. Et la pointe de curcuma pour la couleur.
- Porter à ébullition et ajouter l'agar-agar.
- Laissez cuire 1mn en continuant de fouetter (étape délicate pour éviter de faire des grumeaux avec l'agar-agar). On peut faire sans l'agar-agar.
- Retirer du feu et verser la crème dans le fond de tarte.
- Placer au frais pendant au moins 2 h avant de servir décoré de zestes ou de rondelles de citrons.
- Après une nuit au frigo la pâte est figée et bien meilleure.

Bon appétit

