

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Tarte à la confiture

Le 12 décembre 2009

1 J'aime cette période de l'année, parce que toutes les odeurs du passé font leur grand retour !

Les pâtisseries familiales qui ne demandent aucune véritable précision, juste un peu de mémoire, sensorielle d'abord puis tactile pour savoir si la pâte a ou non la bonne texture.

Cette tarte mon arrière-grand-mère maternelle me l'a préparé lorsque j'allais la voir au Moulinet.

J'y ai apporté quelques petites modifications, mais j'ai gardé l'essentiel : de la simplicité et de l'amour.

Votre panier pour 1 tarte :

250 gr de farine  
125 gr de beurre froid  
2 cuil. à soupe de jus de citron  
Zest d'un citron  
1 œuf  
1 pot de confiture de pêche à l'hibiscus  
2 cuil. à soupe de liqueur de citron  
Sel



Il n'y a aucune erreur dans la liste des ingrédients, la confiture apporte suffisamment de sucre à la recette pour en dispenser la pâte.

Battez rapidement l'œuf, le zest du citron, le sel et le jus de citron.

Ajoutez-le à la farine et sablez l'ensemble.

Lorsque vous aurez obtenu un sable fin et régulier, ajouter le beurre coupé en petits dès. A nouveau sablé le tout avant de former un pâton et de le laisser reposer au frais entre 30 et 45 minutes.

Préchauffez votre four à 150°.

Divisez votre pâton en 2/3 - 1/3.

Étalez les 2/3 afin d'en faire le fond de tarte sur une épaisseur de 1 à 2 mm. Dressez-le dans un moule ou un cercle comme vous le souhaitez. Piquez-le, et mettez-la à blanchir une 10aine de minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer doucement dans une casserole votre confiture avec la liqueur de citron.

Versez la préparation sur votre fond de tarte et enfournez pour une 20aine de minutes.

Laissez la reposer sur une grille et régalez vous avec vos enfants, autours d'un thé !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*