

Tarte passion citron vert

Pour 4 personnes

200g de *pâte sucrée*

1000ml de jus de fruits de la passion

20ml de jus de citron vert

2 œufs

50g de sucre en poudre

50g de beurre

1 feuille de gélatine

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte, disposez-la dans un moule, piquez la et enfournez-la à 200°C pendant 15 minutes.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez le jus de citron vert et le jus de fruits de la passion dans une casserole, ajoutez le sucre et les œufs. Faites chauffer à feu moyen sans faire bouillir et sans cessez de remuer pour homogénéiser le mélange. (Si besoin passez un petit coup de mixer).

Quand le mélange commence à épaissir et nappe le dos d'une cuillère en bois, coupez le feu et ajoutez le beurre. Quand celui-ci a totalement fondu, incorporez la feuille de gélatine essorée et mélangez bien pour la dissoudre.

Versez cette crème sur le fond de tarte et laissez-la prendre au frigo pendant 3 heures.