



Tarte au citron vert et speculoos

12/03/2019 à 11h11

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 18 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

Pâte :

- 280 g de speculoos
- 110 g de beurre fondu

Garniture:

- 750 g de lait concentré sucré (= 2 boites)
- 12 cl de crème fraîche
- 17 cl de pur jus de citron vert (fraichement pressé ou en bouteille)
- Zeste d'1/2 citron vert

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180 °C.
- Versez dans un saladier les speculoos réduits en poudre, puis le beurre et bien mélanger.
- Étalez le mélange dans un moule (à bords lisses) ou un cercle à pâtisserie, en remontant bien sur les bords et tassez avec le dos d'une cuillère à soupe pour qu'il n'y ait pas de trous dans la pâte.
- Mettez à cuire 10 minutes, puis laissez un peu refroidir.
- Dans un second saladier, versez les ingrédients de la garniture : lait concentré sucré, crème fraîche, jus de citron vert et le zeste.
- Mélangez et versez sur la pâte cuite légèrement refroidie.
- Faites cuire 8 minutes toujours à 180° et réserver au frais au minimum 3 heures avant de servir.