

# La tarte au citron

## ① Vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
Il faut seulement un œuf.		
On met les citrons sans les éplucher.		
Il faut que le mélange soit bien crémeux.		
Il faut faire ne faut pas faire cuire la tarte à 220 degrés.		

## ② Questions :

1. Quels sont les ingrédients pour faire une tarte au citron ?

→ \_\_\_\_\_

2. Par quoi faut-il commencer ?

→ \_\_\_\_\_

3. Le four doit être préchauffé à combien ?

→ \_\_\_\_\_

4. Quel est le temps de cuisson ?

→ \_\_\_\_\_

## ③ Complétez :

Je vous donne d'abord les [ 1 ] de [ 2 ] pour huit personnes.

Alors, il vous faut deux beaux citrons, [ 3 ] cent grammes de crème fraîche, deux gros œufs et cent grammes de sucre semoule.

Vous allez commencer par préparer une pâte brisée et, une fois prête, [ 4 ] au frigo pendant deux heures.

Vous préchauffez [ 5 ] 220 degrés. Ensuite, vous [ 6 ] un peu de zeste de citron et vous mettez le zeste dans un bol. Vous pouvez alors éplucher les citrons. Une fois épluchés, [ 7 ] et vous prélevez la chair mais pas les peaux blanches. Une fois terminé, vous allez mettre tout ça dans un mixer. Vous mixez et vous [ 8 ] avec la crème fraîche épaisse, le sucre et le zeste des citrons.

Ensuite, vous ajoutez les œufs. Il faut bien battre pour que le mélange soit crémeux.

Voilà, [ 9 ] Il vous faut maintenant verser votre mélange sur la pâte abaissée, vous enfournez et vous [ 10 ]. Vous baissez le four à 180 degrés, vous surveillez et vous sortez votre tarte après trente minutes de cuisson. C'est tout.

Je vous souhaite un bon appétit !

④ À vous ! Quel plat savez-vous faire ? Expliquez !

## ① Vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
Il faut seulement un oeuf.		✓
On met les citrons sans les éplucher.		✓
Il faut que le mélange soit bien crémeux.	✓	
Il faut faire ne faut pas faire cuire la tarte à 220 degrés.	✓	

## ② Questions :

1. Quels sont les ingrédients pour faire une tarte au citron ?

→ Il faut deux citrons, 100g de crème fraîche, deux oeufs et 100 g de sucre semoule (+ la pâte brisée).

2. Par quoi faut-il commencer ?

→ Il faut commencer par préparer une pâte brisée.

3. Le four doit être préchauffé à combien ?

→ Il doit être préchauffé à 220°.

4. Quel est le temps de cuisson ?

→ Il faut compter trente minutes de cuisson.

## ③ Complétez :

Je vous donne d'abord les ingrédients de la garniture pour huit personnes.

Alors, il vous faut deux beaux citrons, bio de préférence, cent grammes de crème fraîche, deux gros oeufs et cent grammes de sucre semoule.

Vous allez commencer par préparer une pâte brisée et, une fois prête, vous la laissez reposer au frigo pendant deux heures.

Vous préchauffez votre four à 220 degrés. Ensuite, vous prélevez un peu de zeste de citron et vous mettez le zeste dans un bol. Vous pouvez alors éplucher les citrons. Une fois épluchés, vous les coupez en deux et vous prélevez la chair mais pas les peaux blanches. Une fois terminé, vous allez mettre tout ça dans un mixer. Vous mixez et vous mélangez avec la crème fraîche épaisse, le sucre et le zeste des citrons.

Ensuite, vous ajoutez les oeufs. Il faut bien battre pour que le mélange soit crémeux.

Voilà, c'est presque terminé. Il vous faut maintenant verser votre mélange sur la pâte abaissée, vous enfournez et vous faites cuire. Vous baissez le four à 180 degrés, vous surveillez et vous sortez votre tarte après trente minutes de cuisson. C'est tout.

Je vous souhaite un bon appétit !

④ À vous ! Quel plat savez-vous faire ? Expliquez !