

Les agrumes



J'ai goûté et j'aime



J'ai goûté, mais je n'aime pas vraiment

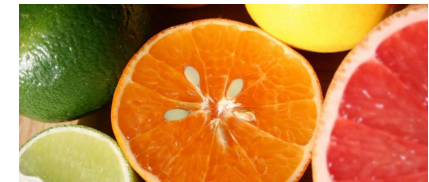
Je m'appelle



Pamplemousse
rouge



Jus d'orange
sanguine



Jus de 4 agrumes
Clémentine, pamplemousse,
orange, citron



Citron vert



Citron jaune



Tarte au citron



La tarte au citron



Ingrédients (6 personnes)

Pâte sablée :

250 g de farine
70 g de sucre
2 jaunes d'œufs
125 g de beurre
5 cl d'eau et 1 pincée de sel

Crème au citron :

4 citrons
100 g de sucre
2 œufs
1 cs de Maïzena
30 g de beurre

Meringue (optionnelle) :

100 g de sucre
2 blancs d'œufs
½ cc de levure chimique

Etapes de préparation

La pâte sablée :

Blanchir les jaunes et le sucre au fouet.
Mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en morceaux.
Verser au milieu de ce "sable" le mélange liquide.
Former une boule homogène avec les paumes, puis l'étaler.
Faites cuire à blanc 10 mn, à 180°C, Th 6-7

La crème au citron :

Mélanger sucre et œufs. Faire fondre le beurre. Presser les 4 citrons.
Mélanger le tout et ajouter la cuillère à soupe de Maïzena.
Verser le mélange sur le fond de tarte
puis enfourner 20 à 25 min à 180°C.

La meringue : (optionnelle)

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
Ajouter le sucre puis la levure.
Napper la crème de citron et cuire à four doux (120°C /150°C) 10 mn environ

La tarte au pamplemousse



J'ai goûté et j'aime



J'ai goûté, mais je n'aime pas vraiment

Ingrédients (6 personnes)

Pâte sablée :

250 g de farine
70 g de sucre
2 jaunes d'œufs
125 g de beurre
5 cl d'eau et 1 pincée de sel

Crème au pamplemousse :

2 pamplemousses roses
100 g de sucre
2 œufs
1 cs de Maïzena
30 g de beurre

Meringue (optionnelle) :

100 g de sucre
2 blancs d'œufs
½ cc de levure chimique

Etapes de préparation

La pâte sablée : voir préparation de la tarte au citron

La crème au pamplemousse :

Mélanger sucre et œufs. Faire fondre le beurre. Presser les 2 pamplemousses. Mélanger le tout et ajouter la cuillère à soupe de Maïzena. Verser le mélange sur le fond de tarte et enfourner 20 à 25 min à 180°C.

La meringue : voir préparation de la tarte au citron

Le gâteau yaourt au citron



J'ai goûté et j'aime



J'ai goûté, mais je n'aime pas vraiment

Ingrédients (6 personnes)

2 citrons pressés

2 œufs entiers

1 yaourt

2 pots de yaourt de farine

1 pot de yaourt de sucre

½ pot de yaourt d'huile végétale

½ sachet de levure chimique

Etapes de préparation Très facile, à faire par les enfants !

Mélanger la farine, le sucre, les 2 œufs entiers, le yaourt et l'huile

Ajouter le ½ sachet de levure et les citrons pressés

Verser le mélange dans un moule 30 à 35 min à 180°C.

Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau

