

Tarte glacée au citron et aux fraises



Des journées chaudes ont frappé notre pays et le monde. C'est pourquoi nous vous avons préparé une recette de dessert glacé à réaliser aujourd'hui ou le week-end prochain. La tarte glacée au citron et à la fraise.

C'est une recette simple et facile à réaliser.

Ingrédients

Pour la base :

- 200g de biscuits type fécula de maïs ;
- 100 g de beurre fondu.

Pour la garniture :

- 1 boîte de lait concentré ;
- 1 boîte de crème ;
- Jus de 3 citrons ;
- Zeste d'1 citron.

Pour la couverture :

- 200 g de fraises fraîches ;
- 2 cuillères à soupe de sucre ;
- Feuilles de menthe pour garnir.

Instructions :

Préparer la base

Brossez les biscuits à la fécula de maïs dans un robot culinaire jusqu'à obtenir une fine miette.

Mélanger les miettes de biscuits avec le beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte humide.

Pressez cette pâte au fond d'un moule circulaire amovible, formant le fond de la tarte.

Placez le moule au congélateur pendant environ 15 minutes pour que le fond soit ferme.

Préparer la garniture à tarte

Dans un bol, mélangez le lait concentré, la crème, le jus de citron et le zeste de citron jusqu'à obtenir une crème homogène.

Sortez le moule du congélateur et versez la crème sur le fond biscuité.

Étalez la crème uniformément à l'aide d'une spatule.

Remettez le moule au congélateur et laissez la tarte congeler pendant au moins 4 heures, ou jusqu'à ce que la garniture soit complètement ferme.

Préparer la couverture

Lavez bien les fraises, retirez les tiges et coupez-les en fines tranches.

Dans un bol, mélangez les tranches de fraises avec le sucre et laissez infuser quelques minutes.

Répartir les tranches de fraises sur la surface de la tarte réfrigérée.

Fin

Décorez la tarte avec quelques feuilles de menthe pour ajouter une touche de fraîcheur.

Sortez la tarte du congélateur environ 10 minutes avant de servir pour la découper plus facilement.

Servez la glace au citron et à la fraise tranchée et savourez ce dessert rafraîchissant !

Recette vidéo

Voir une autre recette de tarte au citron glacée. J'aime particulièrement un dessert au goût aigre. Et vous ?

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)