 **Tarte retournée au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Tarte-retourn%C3%A9e-au-citron-P1020372.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :**  
**- 2 œufs**  
**- 75 g de sucre vanillé**  
**- 75 g de lait**  
**- 75 g de beurre**  
**- 150 g de farine**  
**- 1 sachet de levure  
- le zeste d'un demi citron**  
**La garniture :**  
**-** [**lemon curd**](https://recettes.de/lemon-curd)  
**- une poignée de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises)  
**- une poignée de** [**myrtilles**](https://recettes.de/myrtille)  
**Le sirop de punchage :  
- 100 g d'eau  
- 50 g de sucre**  
**- 1 càs de jus de citron**  
**Glaçage framboise:  
- 100 g de coulis de framboises**   
**- 2 g de gélatine (1 feuille)**  
**- 35 g de jus de citron**

**1 moule à tarte renversée beurré et fariné**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La veille :**  
Si comme moi vous voulez le préparer vous même, vous choisirez la version que vous préférez [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/), [**là**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd-au-thermomix/) ou [**là**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd-rapide/).  
Vous pouvez aussi préparer le [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).

**Le biscuit :**Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le zeste de citron finement râpé, le lait, la farine, la levure et le beurre fondu tiède.  
Mélanger pour obtenir une pâte homogène et épaisse.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler sur le plat de service.  
**Le sirop de punchage :**  
Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition, pendant quelques secondes.  
Ajouter le jus de citron.  
Laisser refroidir.  
**Le glaçage framboise:**  
Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire tiédir le jus de citron et y faire fondre la gélatine bien essorée.  
Mélanger la gélatine avec le coulis de framboise.  
**La Tarte retournée au citron :**  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) légèrement le biscuit avec le sirop à l'aide d'un pinceau.  
Étaler dans le creux une bonne couche de lemon-curd.  
Garnir le dessus de quelques framboises et myrtilles.  
Verser sur le dessus le glaçage framboise.  
Garder au frais jusqu'au moment de la dégustation.