**Tarte renversée crème citron**

[Une image contenant alimentation, assiette, table, intérieur

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/tarte-renversee-creme-citron-p1060048.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 135 g de sucre (vanillé maison pour moi)**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g d'huile (de noisette pour moi)**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**

**1 moule à tarte renversée de 28 cm de Ø légèrement beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mélanger au fouet le yaourt avec le sucre et les œufs.  
Ajouter l'huile, la farine et la levure et fouetter pour obtenir une pâte homogène.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 30 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler sur le plat de service.

**Le sirop :  
- 150 g d'eau**  
**- 60 g de sucre**  
**- 1 càs de Rhum**

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole.  
Porter à ébullition  et laisser chauffer jusqu'à ce que le liquide épaississe.  
Ajouter éventuellement le rhum.  
 [**Puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) le gâteau froid avec le sirop chaud en insistant sur la bordure plus épaisse.

**La garniture :  
- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 120 g de** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)  
**- 100 g de crème fleurette très froide**  
**- le zeste d'1** [**citron**](https://recettes.de/citrons).  
Travailler au fouet le mascarpone et le lemon curd pour obtenir une crème lisse.  
Monter la crème très froide pour obtenir une chantilly souple.  
Ajouter le mascarpone petit à petit en continuant à fouetter jusqu'à ce que la crème soit bien prise.  
Mettre la crème dans une poche à douille avec une douille cannelée et décorer tout le creux du gâteau.  
Saupoudrer de zeste de citron et réserver au frais.