

Zesty Lemon Tart

with No-Roll Crust

180 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, zester, 2 large bowls, small bowl, measuring cups, whisk, 9-inch pie dish

Ingredients

	4 Person
Lemon	4
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Egg	3
Brown Sugar	4 tbsp
Cream	113 ml
White Sugar	1 cup
Icing Sugar	¼ cup
Cranberry Spread	6 tbsp
Butter*	
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Make no-roll pastry crust

- Melt **8 tbsp butter** in a small, microwave-safe bowl or in a small pot over low heat.
- Meanwhile, whisk together **flour, brown sugar** and **¼ tsp salt** in a large bowl.
- Add **melted butter**, then stir to combine until **mixture** is crumbly but holds together when squeezed.
- Transfer **dough** to a 9-inch pie dish or tart pan. Pat **dough** into the bottom of the dish and about ½-inch up the sides. (**TIP:** Use a flat-bottomed measuring cup or glass to help smooth down the bottom.)
- Place dish on a large, unlined baking sheet. Prick **pastry crust** all over bottom and sides with a fork.



Fill and bake lemon tart

- Add **eggs** to the **sugar mixture**, then whisk until smooth and **sugar** is dissolved, 1 min. Whisk in **½ cup lemon juice** and **½ cup cream** until smooth.
- Return **pastry crust** to the same baking sheet, then pour **lemon filling** over top. Carefully transfer baking sheet to the **middle** of the oven and bake until **filling** is set around the edges, 30-40 min. (**TIP:** There should be a slight wobble in the centre of the filling when the pan is gently shaken.) (**NOTE:** Baking time will depend on the type of pan used. It may take longer in glass or ceramic.)



Bake crust and make filling

- Bake in the **middle** of the oven until lightly golden-brown, 20-25 min.
- Remove **crust** from the oven, then smooth **cranberry spread** over the base using a spoon or spatula. Return to the **middle** of the oven and bake until **spread** is matte in colour, 3-4 min.
- Remove **crust** from the oven and set aside to cool slightly.
- While the **crust** bakes, zest, then juice **lemons**. Combine **white sugar, 2 tbsp icing sugar, 2 tsp lemon zest** and a **pinch of salt** in another large bowl. Rub together **sugar** and **zest** using your fingertips until **mixture** is fragrant.



Finish and serve

- Remove from the oven and transfer to a wire rack to cool completely before transferring to the fridge until thoroughly chilled, 2-3 hrs.
- Place **remaining icing sugar** in a fine mesh sieve and lightly dust over the top of **tart** before serving.
- Cut **zesty lemon tart** into pieces using a hot, dry knife and divide between plates.

Tarte au citron

avec pâte à tarte express

180 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (350 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, 2 grands bols, petit bol, tasses à mesurer, fouet, assiette à tarte de 23 cm (9 po)

Ingrédients

	4 personnes
Citron	4
Farine tout usage	1 ½ tasse
Œuf	3
Cassonade	4 c. à soupe
Crème	113 ml
Sucre blanc	1 tasse
Sucre à glacer	¼ tasse
Tartinade de canneberges	6 c. à soupe
Beurre*	
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire la pâte à tarte express

- Dans un petit bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle chauffée à feu doux, fondre **8 c. à soupe de beurre**.
- Entre-temps, fouetter dans un grand bol la **farine**, la **cassonade** et **¼ c. à thé de sel**.
- Ajouter le **beurre fondu**, puis bien mélanger, jusqu'à ce que le **mélange** soit grumeleux mais se tienne ensemble lorsqu'il est pressé.
- Étaler la **pâte** dans le fond de l'assiette à tarte et sur environ 2,5 cm (½ po) de hauteur des parois. (**CONSEIL** : Utiliser un verre ou une tasse à mesurer à fond plat pour aplanir le fond.)
- Placer l'assiette à tarte sur une plaque à cuisson non recouverte. Piquer le fond et les côtés de la **pâte** à l'aide d'une fourchette.



Remplir et cuire la tarte au citron

- Ajouter les **œufs** au **mélange de sucre**, puis fouetter pendant 1 min, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène et que le **sucre** se dissolve. Incorporer au fouet **½ tasse de jus de citron** et **½ tasse de crème**.
- Remettre la **croûte** sur la même plaque à cuisson, puis remplir de **garniture au citron**. Transférer délicatement la plaque au **centre** du four et cuire de 30 à 40 min, jusqu'à ce que le contour de la **garniture** soit figé. (**CONSEIL** : Le centre de la garniture devrait légèrement trembloter lorsque l'on secoue doucement l'assiette.) (**REMARQUE** : Le temps de cuisson dépendra du type d'assiette utilisé. La durée peut être plus longue pour une assiette en verre ou en céramique.)



Cuire la pâte à tarte et préparer la garniture

- Cuire la **croûte** au **centre** du four de 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
- Retirer du four, puis, à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, étaler la **tartinade de canneberges** sur le fond de la **croûte**. Remettre au **centre** du four et cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce que la **tartinade** prenne une couleur mate.
- Retirer la **croûte** du four et laisser refroidir légèrement.
- Pendant que la **croûte** cuit, zester, puis presser les **citrons**. Dans un autre grand bol, combiner le **sucre blanc**, **2 c. à soupe de sucre à glacer**, **2 c. à thé de zeste** et une **pincée de sel**. Frotter le **mélange de sucre et de zeste** du bout des doigts, jusqu'à ce qu'il soit parfumé.



Terminer et servir

- Retirer la **tarte** du four et la placer sur une grille pour qu'elle refroidisse complètement, puis la réfrigérer de 2 à 3 h.
- À l'aide d'un tamis à mailles fines, saupoudrer le **reste du sucre à glacer** sur le dessus de la **tarte** avant de la servir.
- À l'aide d'un couteau chaud et sec, couper la **tarte au citron** en pointes et la répartir dans les assiettes.