

CROÛTE AU PAMPLEMOUSSE ET CITRON VERT

Pâte sablée:

250 g de farine
50 g de sucre
75 g de margarine végétale
une pincée de sel
1 c. à s. de maïzena, diluée dans
1/2 tasse d'eau

Garniture:

1 pamplemousse
1 citron vert
2 pots de yaourt au soja nature
40 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
25 g de farine
25 g de maïzena
75 g d'amandes pilées
3 c. à s. de sucre glace
1 c. à s. de farine
crème de soja

Placer tous les ingrédients de la pâte dans le robot, avec la fonction pétrissage. Pétrir une quinzaine de secondes puis faire une boule avec la pâte. Huiler un moule à tarte et y abaisser la pâte.

Presser le jus du pamplemousse et du citron vert et le réserver. Mélanger intimement le sucre glace, la maïzena, la farine et le sucre vanillé au yaourt. En dernier lieu, ajouter le jus des fruits. Verser le tout sur l'abaisse et faire cuire 20 à 30 minutes à 200° (la garniture doit s'être solidifiée).

Mélanger ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace, la farine et de la crème de soja jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse. Sortir la tarte du four et y étendre cette crème. Enfournier à nouveau et faire dorer la tarte une dizaine de minutes ou moins (surveiller la cuisson).

Déguster la tarte bien fraîche.