

Tarte au citron

Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

- 140 g de farine
- 1 œuf
- 40 g de sucre
- 40 g de beurre

Pour la garniture :

- 2 citrons bio
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 œufs

Préparation :

Préparation de la pâte :

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélangez l'œuf et le sucre .
3. Ajoutez le beurre mou et terminez par la farine, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. A l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez la pâte, puis placez-la dans votre moule beurré ou avec du papier cuisson.
5. Enfournez pour 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson pour que la pâte ne brunisse pas.

Préparation de la garniture :

1. Battez les œufs et le sucre.
2. Faites fondre le beurre, ajoutez-le à la préparation.
3. Nettoyez les citrons et prélevez le zeste (attention à ne pas prélever la partie blanche qui serait amer) , pressez les citrons et ajoutez le tout dans le mélange.
4. Versez la préparation dans une casserole, faites chauffer à feu doux puis mélangez jusqu'à épaississement.
5. Quand le mélange est prêt, laissez-le refroidir.

Je vous invite à verser la crème de citron sur la pâte juste avant de servir pour garder le croustillant et le croquant de votre pâte sablée. Bonne dégustation !

