



Tarte au citron

Ingredients

Pâte sucrée

130g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
1 oeuf
260g de farine

Crème de citron

2 oeufs
390g de lait concentré sucré
160ml de jus de citron
le zest d'un citron

Pâte sucrée

- Pour un moule à tarte de 34 x 11cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 10 minutes

Crème de citron

Fouetter ensemble tous les ingrédients

Verser la préparation sur la pâte

Enfourner 16 minutes à 180°C

Laisser refroidir et déguster !!!!