



Tarte au citron



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour 1 tarte

- 1 pâte sablée (partiellement précuite à blanc (voir recette de base))
- 4 œufs
- 180 grammes de sucre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 100 ml de crème entière (au moins 35 % de matière grasse)
- 1 1/2 cuillères à soupe de sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Râpez le zeste du citron et pressez le citron pour en extraire le jus. Mettez le jus et le zeste dans un saladier.
- 2.** Incorporer les œufs, le sucre et la farine. Battez le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène, mais évitez de faire mousser.
- 3.** Versez ce mélange dans le moule à tarte et placez-le dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit plus ferme.
- 4.** Laissez refroidir complètement.
- 5.** Saupoudrez de sucre glace.