

TARTE AU CITRON

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CITRON(S)	3
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	200 g + 2 c à café
- SUCRE IMPALPABLE	pour garniture
- FARINE	250 g + 30 g
- BEURRE	125 g + 100 g
- EAU	5 - 6 c à soupe

Recette:

- Préparez d'abord la pâte : dans le bol du robot, mettez la farine, ajoutez le beurre fondu (125g au micro-ondes) ainsi que le sucre (2 c à café). Mélangez doucement et ajoutez ensuite l'eau (la pâte doit former une boule homogène). Laissez reposer 15 min au frigo.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs entiers avec le sucre (200g). Ajoutez le zeste d'1 citron ainsi que le jus de 2 et ½. Continuez à fouetter et versez ensuite le beurre fondu (100g).
- Étendez la pâte et placez-la sur du papier sulfurisé dans le moule.
- Placez également une feuille de papier sulfurisé SUR la pâte ainsi que du riz (ou autres légumes secs). Placez la pâte au four pendant 10 minutes.
- Ensuite retirez les légumes secs ainsi que le papier sulfurisé (celui du dessus !).
- Versez la préparation au citron au centre du moule et faites cuire 25 minutes à 160-170°C.
- Laissez refroidir avant de démouler.
- Servez à température ambiante.

