

Tarte à la Crème de Citron

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	230 g
- CITRON(S)	2
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	3
- BEURRE	100g

Recette:

- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Piquez la pâte avec une fourchette.
- Recouvrez le fond de tarte avec du papier sulfurisé et des pois (pour une cuisson à blanc).
- Enfournez 17-20 minutes.
- Sortez le fond de tarte et laissez refroidir.
- Pendant ce temps, préparez la crème de citron en faisant fondre le beurre avec le jus des 2 citrons.
- Dans un plat creux, placez le sucre et les œufs et fouettez généreusement jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Lorsque le beurre est fondu, versez sur les œufs puis remplacez le tout dans la casserole et chauffez doucement en fouettant jusqu'à épaississement.
- Versez alors la crème de citron sur le fond de tarte refroidi.
- Réservez au frais avant de servir.

