

TARTE AU CITRON

Ingrédients

Pour la pâte:

- 250 g de farine
- 70 g de sucre
- 125 g de beurre
- zeste d'1/2 citron
- vanille
- 1 jaune d'œuf

Pour la garniture:

- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de sucre
- 2 et 1/2 citrons
- 125 g de crème liquide

Préparation

La pâte :

1. Mélanger la farine, le sucre et le beurre en petits morceaux.
2. Mélanger le zeste avec la vanille et le jaune d'œuf puis ajouter au premier mélange.
3. Ajouter un peu d'eau froide (environ une cuillère à soupe)
4. Mélanger avec les mains
5. **Laisser reposer une heure**
6. Préchauffer le four sur 180°C
7. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
8. La mettre dans un plat à tarte puis la piquer avec une fourchette.
9. Recouvrir d'un papier de cuisson et de haricots secs ou de noyaux de cerise pour la cuire à blanc.
10. Cuire la pâte 10 minutes à 180°C.

Pendant la cuisson de votre pâte, préparer votre garniture :

1. Mélanger les œufs et le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte crémeuse.
2. Ajouter le zeste d'1 et 1/2 citron et le jus de tous.
3. Enfin ajouter la crème liquide.
4. Verser la garniture sur la pâte précuite

Enfourner la tarte au citron 45 minutes à 160 °c. Le dessus de la tarte doit être légèrement doré à la sortie du four.

