

NIVEAU : FACILE

TARTE AUX CITRONS 🍊



QUANTITÉ
1 tarte (pour un
moule de 26 cm
de diamètre)

PRÉPARATION
25 min

REPOS
/

CUISSON
30 min

INGRÉDIENTS

- 75 g de sucre
- 75 g de beurre
- 75 g de poudre d'amande
- 3 œufs
- 2 ou 3 citrons jaunes ou verts (jus + zestes)
- 1 pâte sablée maison ou prête à l'emploi (pour 175 g de farine)

PRÉPARATION

- Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre, les zestes de citron finement râpés et le jus des citrons.
- Lorsque le sucre est complètement dissous, incorporer le beurre fondu tiède puis la poudre d'amande.
- Étaler la pâte sablée dans le moule à tarte.
- Verser la préparation citron-amande sur le fond de tarte.
- Enfourner à chaleur moyenne (180°C) et cuire environ 30 minutes, en surveillant la couleur pour éviter que la tarte ne brûle.