



Tarte au citron à l'ancienne

- 1 rouleau de pâte sablée
- 2 œufs
- 200g de sucre en poudre
- 2 citrons
- 80g de beurre ramolli + beurre pour le moule, 1 pincée de sel.



© SP pour Cmongout

■ *Un grand classique, un grand délice.*

Servir: En dessert ou au goûter avec une tasse de thé.

Variation : Ajoutez des tranches de citron confit pour la décoration.

■ Abaisser la pâte brisée dans un moule à tarte beurré.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Prélevez les zestes et le jus des citrons. Dans un saladier, travailler les œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le sel, le beurre mou, les zestes et les jus de citron. Mélangez bien.

■ Verser cette préparation sur le fond de la tarte, et enfournez pour 25 minutes.

■ Laissez refroidir à température ambiante.

Conseils

Utilisez des citrons non traités.