

# TARTE AU CITRON



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**Pâte sablée**

**250 g de farine**

**140 g de beurre à température ambiante**

**75 g de sucre glace**

**25 g de poudre d'amande**

**1 œuf**

**Le zeste d'un citron**

**1 pincée de fleur de sel**

**Appareil au citron**

**2 citrons (jus et zeste)**

**2 œufs**

**40 g de beurre pommade**

**80 g de sucre glace**

**Dans un robot mettre les ingrédients pour faire la pâte sablée. Faire une boule avec la pâte et la mettre au réfrigérateur.**

**Abaisser la pâte et la disposer dans un moule à tarte. Piquer le fond et faire cuire à blanc 15 à 20 minutes à 180°.**

**Dans une casserole, mélanger le sucre et les œufs puis le beurre, le jus et le zeste des citrons.**

**Faire cuire à feu doux sans cesser de remuer et couper au premier bouillon.**

**Repartir la préparation tiédie sur le fond de tarte.**

**Servir frais.**