

# TARTE AU CITRON

Avril 2003 (Révisé en juillet 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte sablée pur beurre
- ★ 5 œufs
- ★ 3 citrons Bio
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 20 g de farine tamisée

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Passoire, Fouet, Grenailles ou cailloux

Préparation : 15 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 42 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,70 € (soit 0,62 € par personne)



## Recette :

Faire préchauffer le four à thermostat 7 (220°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette, recouvrir d'un papier sulfurisé et étaler les grenailles. Enfourner pour 30 minutes et surveiller la cuisson.

Laver et brosser les citrons à l'eau courante; les essuyer. Prélever les zestes, les découper en fins bâtonnets d'un millimètre de large. Garder une rondelle de citron. Presser le jus des citrons, éliminer les pépins. Battre au fouet dans une jatte 4 œufs entiers et le jaune du dernier, le sucre, la farine, les zestes et le jus des citrons. Homogénéiser au fouet.

Sortir le moule du four, ôter le papier sulfurisé et les grenailles, verser la crème au citron et remettre au four chaud durant 12 minutes; 6 minutes avant la fin de la cuisson, disposer la rondelle de citron au centre de la tarte.

## Boisson :

Un Côtes de Provence rosé servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.