

La tarte tout citron

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 3 citrons bio
- 1 paquet de biscuits (petits-beurre)
- 100 g de beurre mou
- 50 g de farine
- 1 cuillerée à soupe de Maïzena
- 1 cuillerée à soupe d'eau
- 4 œufs
- 110 g de sucre

SIX TRONCS VERTS
OU CITRONS JAUNES ?



1 Beurre d'abord un moule à tarte. Mixe les biscuits avec la farine pour obtenir une poudre. Ajoute la moitié du beurre, 1 œuf et la cuillerée d'eau. Pétris bien.



2 Allume le four à 180 °C (th. 6). Tapise le moule avec la pâte et mets-le au réfrigérateur. Rape les citrons pour récupérer les zestes et presse leur jus.



3 Bats 3 œufs et le sucre dans un saladier afin de faire mousser le mélange. Ajoute le reste du beurre, le jus et les zestes de citron, puis la Maïzena. Verse dans une casserole.



4 À feu moyen, chauffe le mélange en fouettant jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Verse la crème dans le moule et enfourne pendant 20 minutes. Déguste froid !