



## TARTE AU CITRON

 20 minutes 40 minutes 6 portions

## INGRÉDIENTS

- 1 unité moyenne de pâte sablée, crue (230 g)
- 2 unités moyennes (M) d'oeuf, cru (116 g)
- 100 grammes de sucre blanc
- 40 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 2 unités grandes de citron, pulpe, cru (190 g)

## MODE DE PRÉPARATION

- 1° 1. Réalisez une pâte sablée [vous pouvez aussi l'acheter dans le commerce]. Si vous la faites maison, laissez-la reposer 20 minutes au frais.
- 2° 2. Pour la crème au citron : mettez le beurre à fondre.
- 3° 3. Lavez et désinfectez les citrons, prélevez un peu de zeste [attention à ne pas prélever la partie blanche sous la peau qui donne un goût amer]. Pressez-les.
- 4° 4. Mélangez les oeufs, le sucre et le beurre puis le jus des deux citrons ainsi que les zestes.
- 5° 5. Faites épaissir à feu doux en remuant constamment sans faire bouillir.
- 6° 6. Préchauffez le four à 180°C.
- 7° 7. Chemisez votre moule et cuisez la pâte à blanc pendant 20 minutes.
- 8° 8. Garnissez la pâte refroidir avec la crème froide. Vous pouvez décorer avec une rondelle de citron confite.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (110 g)	% AR
ÉNERGIE	215 kcal	237 kcal	12 %
PROTÉINES	4 g	4 g	9 %
GLUCIDES	33 g	37 g	14 %
SUCRES	20 g	22 g	24 %
LIPIDES	13 g	15 g	21 %
ACIDES GRAS SATURÉS	7 g	8 g	40 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	1 g	2 %
SODIUM	57 mg	63 mg	3 %