

TARTE AU CITRON

**TARTE AU CITRON** 8 portions**INGRÉDIENTS**

- 1 unité moyenne de pâte sablée, crue [230 g]
- 3 unités petites de citron, pulpe, cru [135 g]
- 300 grammes de lait concentré sucré, entier
- 2 unités moyennes [M] d'oeuf, cru [116 g]

**MODE DE PRÉPARATION**

- 1° Préchauffez votre four à 200 °C. Étalez la pâte dans un plat à tarte et précuisez-la une quinzaine de minutes.
- 2° Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez au batteur électrique le lait concentré, le jus des citrons et les jaunes d'œufs [pensez à garder les blancs si vous souhaitez faire une tarte meringuée].
- 3° Baissez le four à 150 °C. Versez la préparation sur la pâte et enfournez pour 15 minutes.
- 4° Réservez au frais.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

	PAR 100 g	PAR PORTION [96 g]	% AR
ÉNERGIE	271 kcal	260 kcal	13 %
PROTÉINES	6 g	6 g	12 %
GLUCIDES	37 g	36 g	14 %
SUCRES	26 g	25 g	28 %
LIPIDES	10 g	10 g	14 %
ACIDES GRAS SATURÉS	5 g	5 g	26 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g	0 g	2 %
SODIUM	81 mg	77 mg	3 %