

Tarte au citron

Ingredients
Pâte sucrée
130g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
1 oeuf
260g de farine
Crème de citron
2 oeufs
390g de lait concentré sucré
160ml de jus de citron
le zest d'un citron

Pâte sucrée

- Pour un moule tarte de 34 x 11cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer mlanger

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir le moule tarte de pte et mettre 15 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 10 minutes

Crème de citron

Fouetter ensemble tous les ingrdients

Verser la prparation sur la pte

Enfourner 16 minutes 180C

Laisser refroidir et dguster !!!!

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr