

Tarte au citron

Pâte feuilletée
2 oeufs
2 citrons
100 gr de sucre
200 gr de beurre

Abaisser la pâte feuilletée à 2 à 3 mm d'épaisseur, puis foncer un cercle à tarte beurré de 20 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur. Retirer l'excédent de pâte et la cuire à blanc à four chaud à 180 C

Crème au citron :

verser tout les ingrédients (oeufs, sucre, jus des 2 citrons et beurre) dans un casserole type sauteuse et cuire à ébullition pendant 3 minutes en brassant avec le fouet pour ne pas bruler la crème

Une fois que vous voyez le fond de la casserole en brassant avec le fouet, votre crème est cuite

Une fois la crème au citron cuite verser la dans le fond de tarte cuit à blanc, répartir la masse en secouant légèrement le fond de tarte et laisser refroidir à température ambiante, éviter de mettre la tarte au frigo.

Garnir la tarte de tranches de citron cuites au sirop et saupoudrer de sucre glace