

Tarte au citron

Ingrédients :

1 pâte brisée

3 œufs

150g de sucre

2 / 3 citrons

100g de beurre fondu

1 peu de zeste de citron

Préparation :

1°) Préchauffer le four à 200 °C.

2°) Abaisser la pâte brisée.

3°) Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.

4°) Ajouter le jus de citron ainsi que le beurre fondu.

5°) Enfourner et laisser cuire environ 30 minutes. La préparation doit être dorée.