

TARTE AU CITRON

Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 2 citrons
- 5 œufs
- 10 cl crème fraîche liquide
- 100g de sucre

Recette :

- 1- Précuire la pâte sablée 10min, à blanc à 180 degrés (thermostat 6).
- 2- Dans un saladier, mélanger le jus de 2 citrons avec le sucre et la crème fraîche et 2 œufs entiers + 3 jaunes.
- 3- Mettre sur la pâte et faire cuire 20 min à 180 degrés (thermostat 6).

