



TARTE AU CITRON

25 MIN.
DE PRÉP.

2 H 55 MIN.
EN TOUT

284 KCAL
PAR PIÈCE

① Végétarien | Lipides: 13 g, Glucides: 38 g, Protéines: 3 g par pièce

IL VOUS FAUT POUR 8 PIÈCES

Fond de pâte

1 pâte brisée abaissée

Garniture

2 ½ dl d'eau
1 pincée de sel
30 g de beurre
3 cs de maïzena délayées dans 3 cs d'eau froide
120 g de sucre
2 jaunes d'œufs frais
3 citrons bio, un peu de zeste râpé et 1 dl de jus
un peu de sucre glace

Fond de pâte:

Acheter des fonds de tartelette à la Migros
(recette pour 10 tartelettes)

VOICI COMMENT FAIRE

Fond de pâte

Foncer une plaque à gâteau (d'env. 24 cm de Ø) avec la pâte brisée sans enlever le papier. La piquer plusieurs fois avec une fourchette.

La faire cuire à blanc env. 30 min. dans le bas du four préchauffé à 200 °C.

Laisser refroidir.

Garniture

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le sel et le beurre. Mélanger la maïzena avec le sucre et les jaunes d'œuf et ajouter ce mélange au liquide frémissant en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant, réserver. Ajouter le zeste et le jus de citron, verser la garniture encore chaude sur le fond de pâte et laisser refroidir.

Mettre la tarte au moins 2 h au réfrigérateur avant de servir.

Saupoudrer de sucre glace.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/14413/