

TARTE AU CITRON

- 2 citrons,
- 120 g de sucre,
- 80 g de sucre glace,
- 1 sachet de sucre vanillé,
- 295 g de beurre,
- 200 g de farine,
- 100 g de poudre d'amande,
- 4 œufs,
- sel.

Faire un beurre pommade avec 120 g de beurre.

Fouetter le beurre avec le sucre glace, le sucre vanillé, 25 g de poudre d'amande et le sel.

Sabler la farine et le beurre.

Faire un puits, y placer l'œuf battu. Rassembler la farine puis fraiser la pâte.

Filmer et placer au frigo.

Mettre dans une casserole le sucre, les zestes et le jus de citron et 3 œufs.

Faire chauffer et fouetter jusqu'à ébullition.

Couper 175 g de beurre dans un saladier.

Verser la crème de citron sur le beurre et mixer.

Abaisser la pâte.

Beurrer le cercle à tarte et le foncer.

Placer un papier cuisson découpé et remplir de noyaux de cuisson.

Cuire 10 mn à 180° C.

Retirer les noyaux de cuisson.

Cuire 10 mn à 180° C.

Verser la crème de citron dans la tarte.