

TARTE AU CITRON EXPRESS



Pâte sablée :

250 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre mou
1 œuf entier
1 pincée de sel

Sauce :

1 boîte de lait concentré sucré (400g)
2 œufs
le jus + le zeste râpé de 2 citrons

- Préchauffer le four Th 6 (180°C).
- Garnir un moule à tarte de 22 cm avec la pâte sablée, piquer la pâte avec une fourchette. Recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs pour éviter qu'elle ne cloque.
- Faire cuire pendant 12 minutes à thermostat 6 (180 °C).
- Pendant ce temps, mélanger le lait concentré, les œufs, le jus et le zeste de citron.
- Verser cette préparation sur la pâte sablée pré-cuite et remettre au four pour 15 minutes toujours à 180°C.
- Laisser refroidir et déguster frais.

PS : La tarte se conserve sans problème 1 ou 2 jours au réfrigérateur.