

TARTE AUX CITRONS



Pâte sablée :

300 g de farine
125 g de sucre
1 œuf entier
125 g de beurre
1 pincée de sel

Sauce :

175 g de sucre
3 œufs
1 pincée de sel
3 citrons entiers
50 à 70 g de beurre

- Mélanger les œufs, le sucre et le sel. Faire mousser.
- Ajouter le beurre, les zestes de citrons et leurs jus.
- Faire cuire la pâte seule Thermostat 6 (180 °C).
- Mettre la sauce dans une casserole en remuant sans arrêt.
- Quand elle devient épaisse, laisser cuire encore un peu.
- Verser la sauce sur la pâte, laisser refroidir et déguster.