# TARTE au CITRON

**Ingrédients :**

150 g de sucre,
3 citrons bio (2 et 1 plus petit)
75 g de beurre fondu
3 œufs
1 pâte brisée

Bien mixer les 2 citrons avec la peau, mélanger tous les ingrédients et les étaler sur la pâte brisée.
On peut cuire la pâte à blanc avant de verser les ingrédients, ce qui rendra la tarte plus croustillante ; on peut également battre les blancs en neige pour la faire plus légère.
Couper de fines rondelles, avec le troisième citron, et les déposer sur la tarte pour la décoration.
Cuire à four chaud thermostat 7 entre 30 et 40 minutes.

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :