

Tarte au citron

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 194.875 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 4.0 u citron
- 15.0 cl Crème Fraiche 30pc
- 150.0 gr Sucre en poudre
- 4.0 u Oeuf
- 2.0 cc Zeste citron

Etape 1:Préparation de la pate:

Prenez une pate sablée ou feuilletée. Beurrez le moule et étalez y la pate. Piquez le fond avec une fourchette.

Etape 2: Préparation de la garniture:

Foutez les oeufs, le sucre et le jus de citron. Ajoutez la crème au mélange obtenu et le zeste de citron, puis versez sur la pate.

Etape 3:Cuisson

Mettez au four et faite cuire pendant 40 minutes, à 145°C , jusqu'à ce que la tarte soit ferme. Puis, laissez la refroidir avant de la démouler. Réservez au frais plusieurs heures avant de servir.