

les recettes de l'envol

La Tarte au citron de Sophie



avant de commencer...

on n'oublie pas d'enfiler un tablier
et de bien se laver les mains !



ingrédients

- Pâte brisée
- 6 œufs
- 250 grammes de sucre en poudre
- 100 grammes de beurre
- 4 citrons

matériel

- Un petit saladier
- Une casserole
- Un plat à tarte
- Un fouet à mélanger



Niveau : très facile !

Préparation : 15min / **Cuisson** : 25min

étape 1



Dans le saladier, mélanger les œufs et le sucre, ainsi que le beurre ramolli en morceaux.



Mettez ensuite l'ensemble à chauffer au bain-marie, et remuez jusqu'à ce que le beurre fonde totalement.



étape 2



Pendant ce temps là, étalez la pâte brisée dans le plat à tarte.

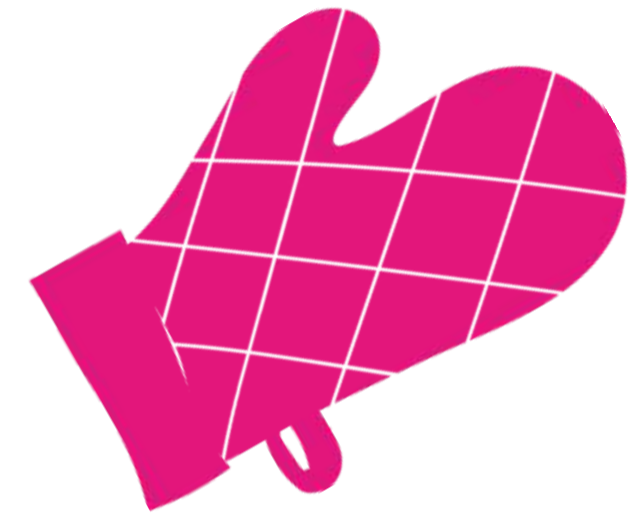
Pressez les 4 citrons afin d'en extraire le maximum de jus, et rappez la peau afin d'en récupérer le zeste.



étape 3



Quand le mélange au bain-marie est bien mélangé,
rajouter le jus de citron dedans.
Puis mélanger, et verser dans le plat à tarte !



étape 4



Mettre au four à 180°C, 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte
dore au dessus.
Attendez un instant et dégustez !

Envoie-nous une photo de ta tarte à communication@lenvol.asso.fr
Bonne dégustation !



sophie