



TARTE AU CITRON ET POUDRE D' AMANDE (recette de Colette)

Ingrédients :

- 150 g de beurre mou ou 1 crème liquide
- 150 g de sucre
- 100 g amande en poudre
- 3 œufs
- 2 citrons bio + 1 jus
- 1 pâte brisée maison (c'est meilleur)
 - 250 g farine
 - 125 g beurre
 - 3 c à s de sucre
 - 1 pincée de sel
 - ½ verre d'eau

PREPARATION

1 – FAIRE LA PÂTE BRISEE

- Mélanger le beurre mou et la farine (+ sucre+sel)
- Ajouter l'eau progressivement jusqu'à obtenir une pâte souple et non collante.
- La laisser reposer environ ½ heure puis l'étaler finement dans un moule à tarte beurré . Piquer le fond avec une fourchette

2 – PREPARATION DE LA GARNITURE

- Travailler au batteur les œufs et le sucre.
- Lorsque le sucre est fondu, ajouter le beurre mou ou la crème liquide.
- Puis le jus de citron, les zestes finement moulus
- en dernier, la poudre d'amande

3 - VERSER LA GARNITURE SUR LA PÂTE

4 – CUIRE A FOUR CHAUD (210° - Th 7) environ 30 minutes (vérifier la couleur en fin de cuisson)

Peut se déguster tiède ou froide.

BON APPETIT !!!