

Tarte Sablée au citron

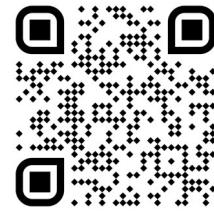
1

Pour la base

100 grammes de beurre

50 grammes de sucre glace

175 grammes de farine nature



Instagram



Recette

Pour la garniture au citron

250 grammes de sucre glace

50 grammes de farine nature

5 œufs battus

250 millilitres de jus de citron (pulco ou autres)

Préchauffer le four à 160°C.

Mélangez le sucre et la farine passés au chinois

Ajoutez le beurre.

Façonnez en pâte et presser dans un moule.

Piquez à la fourchette partout, puis cuire au four pendant 30 minutes.

Sortez la pâte pré-cuite du four.

Mélangez le sucre et la farine passés au chinois.

Mélangez les œufs et le jus de citron que vous passerez ensuite au chinois.

Ajouter graduellement au mélange de sucre, en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.

Verser sur le dessus de la base et mettre dans le four chaud à 180°C pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit cuit.

Retirer du four et laisser refroidir complètement dans le moule.

Une fois froid, retirer délicatement du moule et saupoudrer de sucre glace