



Tarte légère aux citrons

Ingrédients pour 6 personnes :

- 125 g de farine
- 50g de sucre
- 4 oeufs
- 1 citron
- 1 sachet de levure

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

25 mn

Température de cuisson :

180°C

Recette :

1. Dans un saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux, ajoutez-y les oeufs un par un puis mélangez
2. Râpez le zeste et prélevez le jus des deux citrons, rajoutez à la préparation en mélangeant
3. Mélangez la farine, la levure chimique et le sel puis ajoutez le tout à la préparation en mélangeant légèrement
4. Beurrez et sucrez deux petits moules à charnière de 16 cm ou un seul moule de 18 à 22 cm puis répartissez-y la pâte
5. Enfournez à 180° pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir 10 minutes avant de démouler.

Commentaires : Laisser refroidir 10 à 15 mn avant de démouler et de servir