



Pour **6-8** personnes  
Difficulté ●●○  
Coût ●○○  
Préparation **15** min  
Cuisson **30** min

• 1 pâte brisée • 130 g de  
sucre • 100 g de beurre  
• 3 œufs • 2 citrons non  
traités • 1 feuille de menthe

## TARTE au citron



- 1 Préchauffer le four à 200 °C (th. 7).
- 2 Garnir le moule avec la pâte brisée, et froncer les bords. Enfourner 10 min.
- 3 Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter le zeste des citrons, et leur jus, puis le beurre fondu. Verser sur le fond de tarte.
- 4 Enfourner et laisser dorer environ 30 min. Mettre au frais 3 h minimum avant de servir.

Les arômes de fruits frais et les notes de bonbon acidulé de ce rosé seront parfaits avec ce dessert.

• 5 €, 75 cl. Flore & Marius.