

Recette de tarte au citron



Pour 6-8 personnes

Difficulté : moyenne

Coût : faible

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 130 g de sucre

Pas à pas

- 100 g de beurre
 - 3 oeufs
 - 2 citrons non traités
 - 1 feuille de menthe
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. Batta les oeufs 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.

Le citron a tout pour plaire, ou presque

Riche en nutriments, le [citron](#) est un antioxydant puissant qui aide à renforcer le système immunitaire. Son jus facilite la digestion, lutte contre la constipation et, dilué, peut freiner le reflux gastrooesophagien. Il stimule la production de collagène, participe au bon maintien de l'élasticité de la peau et réduit le risque de maladies chroniques... Tous les avantages pour la santé de cet agrume en font un allié idéal au quotidien. Attention toutefois aux interactions médicamenteuses et à l'érosion de l'émail des dents. Il faudra donc le consommer avec parcimonie sous toutes ses formes et se rincer la bouche après l'avoir ingéré.

Pour accompagner cette délicieuse recette

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

- 5 €, 75 cl. [Flore & Marius](#).