

# TARTE AU CITRON

## Tarte au Citron

250 grammes de Farine tamisée

125 grammes de beurre

10 grammes de sel

2 dl d'eau

350 grammes de sucre

4 œufs

3 citrons

Préparez la pâte : faites un puits avec la farine. Versez-y le sel, le beurre et l'eau. Détrempez en incorporant la farine petit à petit, pétrissez un instant. Fraisez deux fois, rassemblez la pâte en boule enfermez la dans n linge au frais 30 minutes.

Mettez dans un saladier le sucre, les œufs entiers et le zeste de 3 citrons. Mélangez vivement, puis ajoutez le jus des citrons. Mélangez le tout à nouveau.

Étalez la pâte, garnissez en un moule a tarte, piques la a l'aide d'une fourchette en remplissez de la préparation au citron. Cuisez 20 minutes a four moyen.

---