

Tarte au citron de Josette (gardienne du refuge de Varan)



(à l'attention de jean louis)

ingrédients

pâte sablée :
(pour trois tartes dia 32)

500gr de farine
100gr de sucre
10 gr de sel
250 gr de beurre
2 œufs
2cl d'eau

garniture : 3 citrons
3 œufs
180gr de sucre
100 gr de beurre fondu

Graisser le moule, étaler la pâte .

Zester les trois citrons sur le sucre, ajouter les trois jus, les trois œufs, bien mélanger à la fourchette, ajouter le beurre fondu.

Verser la préparation sur la pâte.

Cuisson four chaud, environ 20mn, bien surveiller car la pâte a tendance à gonfler, la surface doit commencer à colorer.

Bon appétit.