



## Tarte au citron



**Temps de préparation :** 75 min

**Vin conseillé :** Riesling Spätlese



### Ingrédients pour 12 personnes

#### POUR LA PÂTE :

<b>200 ml</b>	farine
<b>1 pincée</b>	de sel
<b>100 g</b>	beurre + un peu plus pour le plat à tarte
<b>75 g</b>	sucre
<b>1</b>	oeuf de taille moyenne

#### POUR LA CRÈME AU CITRON:

<b>4</b>	oeufs de taille moyenne
<b>75 g</b>	sucre
<b>300 ml</b>	crème fouettée
<b>100 ml</b>	jus de citron
	zeste râpé d'un citron
<b>30 g</b>	sucre brun
	Tranches citron et mélisse



### Préparation

**1/4**

Mélangez la farine, le sel, le beurre, le sucre et l'oeuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réfrigérez pendant 1 heure. Etalez la pâte en cercle (28 cm Ø). Graissez un moule à tarte (Ø 24 cm).

**2/4**

Mettez la pâte dans le moule et appuyez sur le bord. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et ajoutez dessus les pois secs. Pré-cuisez la pâte dans le four préchauffé à 175°C pendant 10 minutes. Mélangez les oeufs, le sucre et la crème.

**3/4**

Incorporez le jus de citron tout en continuant à remuer le mélange. Sortez la tarte du four, retirez le papier sulfurisé et les pois secs. Ajoutez la crème au citron à la pâte. Enfournez encore 20 minutes à la même température.

**4/4**

Laissez refroidir la tarte au citron. Saupoudrez de sucre brun avant de servir. Décorez avec des tranches de citron et de la mélisse.