

Tarte au citron

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 œuf
- 150 g de sucre
- 60 g de beurre
- 1 citron

Préparation

- Foncer une tourtière ou des moules à tartelettes avec la pâte
- Mélanger l'œuf entier avec le sucre
- Ajouter le jus et le zeste râpé du citron
- En dernier lieu ajouter le beurre fondu
- Verser cette préparation sur la pâte
- Décorer la tarte ou les tartelettes avec des bandes de pâtes d'1/2 cm de large
- Faire cuire au four chaud (th 6) 25 minutes