

Tarte citron

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

**POUR LA CREME CITRON**

3 jus de citron
150 g de sucre
60 g de beurre
2 œufs
1 citron vert

Pistache en poudre

**Préparation de la recette:**

Dans une casserole, mélangez le jus de citron, le sucre, les œufs et faites cuire jusqu’à ébullition. Ajoutez le beurre et le faire fondre, puis le zeste du citron vert. Versez dans un plat à gratin pour faire refroidir et réservez au réfrigérateur.

**POUR LA PATE SHORTBREAD**

165 g de farine
75 g de sucre glace
150 g de beurre demi-sel

**Préparation de la recette :**

Tamisez la farine et le sucre glace. Coupez le beurre en dés et travaillez la pâte à la main afin d’obtenir une texture homogène. Formez un pâton en étalant à 2 cm d’épaisseur, filmez et bloquez au froid 15 minutes.

Sortir le pâton du film, retravaillez la pâte à la main pour lui donner de l’élasticité et étalez d’une épaisseur de 2 mm environ, foncez votre cercle ou moule à tarte, piquez le fond à l’aide d’une fourchette. Bloquez au froid 15 minutes avant de l’enfourner pendant 25 minutes à 170°C

Laissez tiédir puis égalisez éventuellement le bord avec un bon couteau pour qu’il soit régulier.

**Montage et finition :**

Décorez le bord de la tarte avec la poudre de pistache. Disposez la crème citron sur le fond de votre pâte shortbread.

**Astuce**

Sortez toujours votre beurre 1 heure à l’avance du réfrigérateur. Plus il sera mou, plus votre pâte sera homogène et facile à travailler !