

TARTE AUX CITRONS

Pour 6 personnes



Gateau

- 1 pâte brisée prête à dérouler (avec papier sulfurisé)
- 150 g de sucre
- 150 g de margarine
- 2 citrons
- 3 oeufs

1. Dérouler la pâte brisée sur un moule à tarte.
 2. La piquer à l'aide d'une fourchette.
 3. Laver les citrons. Prélever le zeste, puis les couper en deux pour les presser. Réserver le jus.
 4. Dans une casserole, faire fondre la margarine.
 5. Réserver. Dans un saladier casser les oeufs. Les mélanger avec le sucre, le zeste de citron et le jus des citrons.
 6. Ajouter la margarine fondue.
 7. Verser cette préparation sur la pâte.
- Mettre au four à 180° C (th 6) et faire cuire environ 30 mn.