Tarte aux Citrons

- pour 8 personnes -

Ingrédients :

- Une pâte sablée
- Le jus de 4 citrons (environ 200g de jus)
- 28g de maïzena
- 3 œufs ou 120g
- 200g de sucre
- 100g de beurre

Préparation :

Faites cuire à blanc un fond de tarte en pâte sablée

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez le sucre avec la maïzena, ajoutez ensuite les œufs puis le jus des citrons.

Faites cuire au bain marie (vous pouvez très bien le faire cuire directement à la casserole, mais au bain marie, vous êtes sûr que les côtés ne seront pas brulés…) en remuant de temps en temps.

Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une texture type crème.

Hors du feu, ajoutez le beurre, remuez puis réservez.

Quand la crème a tiédi, garnissez le fond de tarte.

Facultatif : si vous le souhaitez, vous pouvez napper la tarte d'un nappage neutre afin d'apporter du brillant