Tarte au citron

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour 1 tarte

1 pâte sablée (partiellement précuite à blanc (voir recette de base))
4 œufs
180 grammes de sucre
3 cuillères à soupe de farine
100 ml de crème entière (au moins 35 % de matière grasse)
1 1⁄2 cuillères à soupe de sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Râpez le zeste du citron et pressez le citron pour en extraire le jus. Mettez le jus et le zeste dans un saladier.**
2. **Incorporer les œufs, le sucre et la farine. Battez le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène, mais évitez de faire mousser.**
3. **Versez ce mélange dans le moule à tarte et placez-le dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit plus ferme.**
4. **Laissez refroidir complètement.**
5. **Saupoudrez de sucre glace.**