

## TARTE AU CITRON

2/3 t. de jus de citron frais (environ 4 citrons)  
1/2 t. de sucre  
3 c. à soupe de crème 35%  
5 gros oeufs  
1 croûte de pâte sablée précuite et refroidie

Réchauffez le four 375C

Versez le jus de citron dans un bol avec le sucre et la crème. Fouettez ce mélange jusqu'à consistance homogène. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien après chaque ajout. Versez cette crème au citron sur le fond de tarte. Cuire 15-20 min., jusqu'à ce que la tarte soit prise. Laissez refroidir.