Tarte au citron à l'ancienne

Dessert | 6 portions | Prép. 10 min. | Cuiss. 45 min. | Total 55 min.

Recette traditionnelle de ma maman. Simplissime mais délicieuse.

Ingrédients

- **1** pâte feuilletée
- **2** Oeufs
- **2** citron
- **150g** cassonade
- **60g** Beurre doux

Préparation

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu très doux.
2. Dans un saladier, casser les œufs sur le sucre, ajouter le jus d'un citron et demi (garder l'autre moitié pour couper en tranches et décorer la tarte).
3. Mélanger l'ensemble et y verser le beurre en dernier, remuer.
4. Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et la piquer à la fourchette, puis y verser le mélange.
5. Disposer les rondelles de citron.
6. Mettre à cuire 45 min à 180° (th.6) en surveillant.

Tags

traditionnel | facile | rapide | cuisson au four | économique