

Tarte au citron express

Pour 4 personnes :

- 1 rouleau de pâte sablée
- 2 citrons
- 4 jaunes d'œufs
- 1 bte de lait concentré sucré (397g)



1. Préchauffez le four à th.5 (150°). Déroulez la pâte, tapissez en un moule à tarte antiadhésif et piquez le fond de quelques coups de fourchette. Enfournez pour 20mn. Lavez les citrons, râpez finement leur zeste et pressez les fruits.
2. dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le lait concentré, le zeste et le jus des citrons. Versez sur le fond de tarte et réenfournez pour 15-20mn. Dégustez froid.