



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**



Tarte au citron

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 croûte de tarte au fromage non cuite de 9 po (23 cm)
- 2 cuillères à thé + 1/4 t (60 ml) de beurre fondu
- 2 tasses de sucre
- 2 cuillères à table de farine
- 5 oeufs
- 1/2 tasse de crème sure
- 1 cuillère à table de zeste de citron râpé
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1 cuillère à table de vanille
- crème fouettée et tranches de citron (facultatif)

PRÉPARATION

1. Badigeonner la croûte de tarte de 2 c. à thé (10 ml) du beurre fondu. Dans un grand bol, mélanger le sucre et la farine. Réserver. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs. Ajouter la crème sure en battant. Ajouter le zeste et le jus de citron, le reste du beurre fondu et la vanille. Incorporer petit à petit la préparation de citron aux ingrédients secs réservés et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser la garniture au citron dans la croûte. Couvrir le pourtour de la tarte de papier d'aluminium.

2. Cuire au centre du four préchauffé à 375°F (190°C) de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit légèrement dorée et que le centre ait presque pris lorsqu'on la secoue légèrement (le pourtour devrait avoir pris). Déposer la tarte sur une grille et laisser refroidir pendant 1 heure. Couvrir et

Préparation	40 minutes
Cuisson	35 minutes
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1 g
Sodium	187 mg
Protéines	7 g
Calories	495
Total gras	24 g
Cholestérol	188 mg
Gras saturés	9 g
Total glucides	63 g

réfrigérer pendant 4 heures.

3. Au moment de servir, garnir chaque portion de crème fouettée et d'une tranche de citron, si désiré.

Vous pouvez préparer la tarte à l'avance. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.