

Tarte au citron

- La recette la plus facile de tarte au citron!



Ingrédients :

- 1 pâte à tarte ([Recette de pâte à tarte maison](#))
- 3 œufs
- 75 g de sucre
- Zeste râpé d'un citron
- 150 ml de crème fraîche
- 150 ml de jus de citron

Préparation :

1. Précuire la pâte à tarte.
2. Mélanger tous les ingrédients pour faire la crème de citron.
3. Faire préchauffer le four à 350°F (170 °C).
4. Verser le mélange dans la pâte à tarte.
5. Faire cuire pendant 20 minutes.
6. Refroidir et servir 😊

Bon appétit!

“

Cette recette de tarte au citron est excellente en plus d'être très très facile à réaliser :) Bon appétit!

28/02/2021

Recette facile de tarte au citron!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)