



## Ingrédients

 Pour la pâte sucrée : 200g de farine, 1 pincée de sel, 100g de sucre glace, 80g de beurre et 1 œuf ;

 Pour la garniture : 4 citrons (15cl de jus et 3 zestes), 125g de sucre de canne, 1 cuillère à soupe de maïzena, 50g de beurre et 3 œufs ;



## Préparation

### Pour la pâte (sauf si déjà prête) :

- 1- Dans un saladier, versez la farine, le sel et le sucre ;
- 2- Ajoutez le beurre coupé en morceaux ;
- 3- Travaillez l'ensemble du bout des doigts et ajoutez l'œuf ;
- 4- Malaxez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène qui peut s'utiliser tout de suite ;
- 5- Préchauffez le four thermostat 7 (210°C) ;
- 6- Etalez la pâte sur du papier sulfurisé puis piquez la pâte ;
- 7- Enfourez et faire cuire à blanc : 10 minutes à 210°C, 10 minutes à 180°C ; puis faire sécher la pâte sur une grille ;

### Pour la garniture :

- 1- Pressez les citrons pour obtenir 15cl de jus et zestez 3 citrons ;
- 2- Mélangez les zestes au sucre, ajoutez les œufs et battre au fouet pour les blanchir ; puis, y incorporer la maïzena ;
- 3- Portez le jus à ébullition puis le verser sur le mélange tout en fouettant ;
- 4- Mettez le tout dans la casserole et laisser épaissir sur feu doux pendant 3 minutes tout en remuant ;
- 5- Stoppez la cuisson et une fois la température descendue, incorporez le beurre coupé en morceaux ;
- 6- Garnissez à ras bord le fond de tarte, lissez et laissez refroidir au réfrigérateur avant de déguster !

|                                                                  |                                                                                             |                                                                                         |                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Nom :</b><br/><b>Fonction :</b><br/><br/><b>Visa :</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>Rédacteur</b><br/>Emilie TARTIE<br/>Psychomotricienne</p> | <p style="text-align: center;"><b>Validation</b><br/>Sylvie LACOSTE,<br/>Directrice</p> | <p style="text-align: center;"><b>Conformité à la gestion</b><br/><b>qualité</b><br/>Audrey TINNES,<br/>Chargée Qualité</p> |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|