

Tarte au citron au mascarpone

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- 2 citrons
- 4 œufs
- 50 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).

Etape 2
Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte.

Etape 3
Mélanger le jus des 2 citrons avec les oeufs, la poudre d'amandes, le sucre en poudre et le mascarpone. Bien fouetter pour bien défaire le mascarpone.

Etape 4
Mettre le mélange au citron sur la pâte brisée et enfourner pendant 30 mn environ.

Etape 5
La pâte doit être dorée de même que le dessus de la tarte.