



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

Étape 1

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

Étape 2

Étaler la pâte Brisée dans un moule à tarte.

Étape 3

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

Étape 4

Mettre le mélange au citron sur la pâte Brisée et enfourner pendant 30 mn environ.

Étape 5

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

