**Tarte alsacienne au citron**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La** [**pâte sablée**](https://recettes.de/pate-sablee):
**- 250 g de farine
- 80 g de sucre glace
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 2 ou 3 càs d'eau**

**1 cercle à tarte de 26 cm de Ø**

Vous la préparerez en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).
L'étaler au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson et foncer le cercle.
Piquer la pâte à la fourchette.
Il reste un peu de pâte, pas grave, des petits sablés feront le bonheur des gourmands!
Couvrir et réserver au frais le temps de préparer la garniture

**La garniture :
- 200 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc) **(**[**faisselle**](https://recettes.de/faisselle) **pour moi)**
**- 2 gros** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio**
**- 50 g de beurre**
**- 190 g de sucre (20 g + 170 g)**
**- 2 œufs + 1 jaune d'œuf**
**- 40 g de** [**noix de coco**](https://recettes.de/noix-de-coco) **râpée**

**Préchauffage du four à 180°C** 

Bien à l'avance, mettre le fromage blanc a égoutter pour éliminer tout le petit lait.
Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
Prélever le zeste d'un citron le plus finement possible à l'aide d'un économe.
Râper finement le zeste du deuxième citron.
Recueillir le jus des 2 citrons : J'en ai obtenu 90 ml, c'était parfait pour la dose.
Tailler la bande de zeste en fin filaments.
Les plonger dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition pendant 1 minute.
Les égoutter et les remettre dans la casserole avec 20 g de sucre;
Couvrir d'eau froide.
Laisser cuire à frémissement jusqu'à évaporation presque totale de l'eau.
Réserver les écorces sur une assiette.
Travailler au fouet les œufs avec le reste du sucre et le zeste de citron râpé.
Incorporer le fromage blanc, le jus de citron, le beurre fondu et la noix de coco.
Bien mélanger pour obtenir une préparation lisse.
Verser la crème sur le fond de tarte.
Enfourner pour 40 minutes environ jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit bien doré.
Déposer la tarte sur une grille et décercler délicatement au bout de quelques minutes.
Laisser refroidir et décorer de filaments de citrons confits.