**Tarte fine au citron**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte :
- 250 g de farine - 80 g de sucre en poudre - 125 g de** [**beurre**](http://recettes.de/beurre) **- 1 œuf
- 2 ou 3 càs d'eau - 1 pincée de sel
La garniture :
- 2 citrons non traités** **- 5 œufs** **- 200 g de sucre** **- 170 g de crème fraîche épaisse**

**1 moule ou un cercle à tarte de 24 cm de diamètre**
**Préchauffage du four (Chaleur tournante)
- à 180°C pour la cuisson du fond de tarte**
**- à 150°C pour la cuisson de la tarte garnie**

**La pâte :**Vous la ferez suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).
Vous en aurez un peu trop, vous pourrez préparer quelques sablés avec la pâte restante.
Foncer le moule ou le cercle à tarte avec la pâte, piquer à la fourchette.
Faire cuire à blanc pendant 15 minutes, comme indiqué [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).
Débarrasser le fond de tarte de son lestage et laisser tiédir.

**La garniture :**
Laver les citrons à l'eau chaude.
Râper le zeste d'un citron, puis presser les deux.
Battre les œufs avec le sucre.
Ajouter le jus de citron et le zeste ainsi que la crème.
Bien mélanger.
Verser la préparation sur le fond de tarte.
Enfourner à 150°C pendant 40 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement sur une grille.
Déguster froid.