 **Tarte citron-Limoncello**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :
- 300 g de farine -120 g de sucre en poudre - 120 g de beurre** **- 1 pincée de sel
- 2 œufs - 1 càs de Limoncello**
**La garniture :
- 4 citrons non traités - 450 g de sucre (200 g + 250 g) - 3 œufs - 30 g de Maïzena
- 115 g de beurre - 50 ml de Limoncello**

**1 moule à tarte de 29 cm X 20 cm
Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante)**

**La pâte sablée :**Mettre dans le bol du robot, la farine, le sel, le sucre et le beurre coupé en parcelles.
Travailler au fouet jusqu'à l'obtention d'un sable.
Ajouter les œufs et le [**Limoncello**](http://croquantfondantgourmand.com/limoncello/) et travailler rapidement jusqu'à ce que la pâte puisse être ramassée en boule. Étaler la pâte. Foncer le moule. Piquer à la fourchette.Réserver au frais pendant la préparation de la garniture.
**Le citron confit :**Brosser un citron sous l'eau chaude et le couper en rondelles fines.
Mettre dans une casserole 200 g de sucre avec 50 g d'eau et porter à ébullition.
Plonger dans ce sirop les rondelles de citron et les laisser à frémissement pendant 15 minutes.Laisser refroidir dans le sirop puis les égoutter sur une grille. Réserver le sirop.
**La garniture :**Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Fouetter le reste du sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.Incorporer la Maïzena et le beurre fondu.
Lavez soigneusement les citrons et râper les zestes finement au-dessus des œufs.Presser les citrons et ajouter le jus dans la préparation. Ajouter enfin le Limoncello et mélanger.
Verser la préparation dans le fond de tarte. Enfourner pendant 35 minutes environ.
Lorsque la tarte est cuite, la laisser refroidir sur une grille puis la démouler sur le plat de service. Garnir des tranches de citrons confites et napper avec le sirop de citron.Servir bien frais.