**Tarte ricotta et citron**

**** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte sucrée :
- 90 g de beurre pommade**
**- 90 g de sucre**
**- 2 œufs**
**- 300 g de farine**
**- 1 sachet de levure chimique**
**- ½ càc de poudre de vanille**

**1 cercle à tarte de 24 cm de Ø posé sur la plaque du four**

Fouetter le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.
Ajouter les œufs et travailler encore pendant 1 minute.
Incorporer la farine, la levure et la vanille.
Travailler pour amalgamer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule.
L'envelopper et la laisser reposer au frais pendant 30 minutes.
Étaler 1/3 de la pâte et y découper un disque de 24 cm (à l'aide du cercle).
Étaler le reste de la pâte et foncer le cercle en laissant dépasser la pâte sur tout le tour.

**La crème à la ricotta :
- 500 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 50 g d'amandes en poudre**
**- 1 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**
**- 1 œuf**

Déposer dans un saladier la ricotta, le sucre, les amandes en poudre
la vanille, l'œuf, le zeste et le jus de citron.
Mélanger au fouet pour obtenir une crème lisse.
Verser la crème dans le fond de tarte.
Couvrir avec le disque et bien sceller les bords sur tout le tour.

**La garniture et la cuisson :
- 3 càs d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**
**- 2 càs de sucre en poudre**
**- Sucre glace**
**Préchauffage du four à 175°C**

Répartir les amandes effilées sur le dessus de la tarte et saupoudrer de sucre en poudre.
Enfourner pour 35 minutes.
Laisser refroidir sur une grille et retirer le cercle délicatement.
Poser sur le plat de service.
Saupoudrer de sucre glace avant de présenter.