 **Tarte au citron de Menton** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte :
- 250 g de farine**
**- 70 g de cassonade
- 125 g de beurre**
**- 1 càc d'extrait de** [**vanille**](http://recettes.de/vanille)**- le zeste d'un** [**citron**](http://recettes.de/citrons) **non traité**
**- 1 œuf
- 2 càs d'eau**

**1 cercle à tarte (ou 1 moule) de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Mélanger farine avec le sucre et le zeste de citron finement râpé
Incorporer le beurre en parcelles et travailler jusqu'à l'obtention d'un "sable".
Ajouter l'extrait de vanille, l'œuf et l'eau.
Pétrir rapidement juste le temps de pouvoir mettre la pâte en boule.
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film et en garnir le cercle.
Couvrir d'un papier cuisson et [**lester la pâte**](https://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant la méthode que vous préférez.
Mettre au four pendant 15 minutes.
Retirer les poids et le papier et remettre au four pendant 5 minutes.

**La garniture :
- 3 citrons non traités**
**- 120 g de beurre**
**- 4 œufs**
**- 150 g de sucre**
**- 100 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande)**.**

Mettre les amandes dans l'eau bouillante pendant 2 minutes.
Les frotter par petites quantités dans un torchon de façon à enlever la peau.
Les étaler dans un plat et les passer au four pendant 10 minutes pour les sécher.
Les passer au mixeur et réserver la poudre.

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser refroidir.
Fouetter les œufs avec le sucre.
Ajouter le zeste des citrons finement râpé puis leur jus, la poudre d'amandes et le beurre.
Bien mélanger puis verser sur le fond de tarte.
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le flan soit ferme et bien doré.
Faire glisser délicatement sur le plat à tarte et saupoudrer de sucre glace avant de servir.