**Tarte citron et mascarpone**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :
- 250 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 2 ou 3 càs d'eau
- 1 pincée de sel

1 cercle ou 1 moule à tarte de 24 cm de Ø**
Préparer la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).
Foncer le cercle. Piquer la pâte, couvrir et garder au frais.
*Il restera un peu de pâte, vous pouvez en faire des biscuits.*

**La garniture :
- 125 g de sucre en poudre**
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 4 œufs**
**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons)
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**Préchauffage du four à 180°C** 

Exprimer le jus des citrons.
Mélanger le sucre, les amandes en poudre, les œufs, le mascarpone et le jus de citron pour obtenir une crème bien lisse.
Verser la préparation sur le fond de tarte.
Enfourner pour 40 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.
Décercler et laisser refroidir sur une grille.