**Tarte à la mousse de citron**



* **Temps de préparation :** 20 mn - **Temps de cuisson :** 10 mn
* **Temps de repos :** 30 mn - **Difficulté :**Facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Tarte à la mousse de citron**

Pâte :
90 g de farine
30 g de beurre
1 pincée de sel
Eau

Mousse :
16 cl d’eau
2 oeufs entiers
1 blanc d'oeuf
13 g de farine
2 citrons
4 sucrettes

**Préparation pour Tarte à la mousse de citron**

Préparer une pâte brisée avec la farine, le beurre, le sel et l’eau.

Former Faire une pâte brisée en mélangeant la farine, le beurre, le sel et l’eau. La pâte doit être uniforme. Laisser reposer 30 min.

Puis la cuire à blanc pendant 10 min, four 200 °C (th.6-7).

Mélanger l’eau, les oeufs entiers, la farine, le jus des 2 citrons et le zeste râpé d’un citron.

Faire épaissir sur feu doux. Edulcorer et rajouter le blanc battu en neige. Verser sur le fond de la tarte. Au moment de servir, on peut ajouter quelques zestes de citron sur la tarte.