



Tarte au citron vert à la vanille

Dessert pour 4 à 6 personnes

- Pâte brisée (200g) maison ou toute prête style Herta ou Marie
- 3 œufs
- 50 g de beurre fondu
- Le jus d'un citron vert
- 1 pot entier de **confiture de citron vert à la vanille**



Beurrez un moule à tarte à fond amovible si possible et étalez la pâte en remontant bien les bords.
Piquez le fond avec une fourchette.

Battez les œufs entiers. Ajoutez-y le beurre fondu, le jus du citron vert, puis la confiture de citron vert à la vanille.

Mettez au four thermostat 7 (180 °) pendant 35 à 40 mn (la pâte doit être dorée).

Laissez refroidir un quart d'heure après la sortie du four et démoulez.

www.couleursdeguyane.com