

## Pie au citron

Pour 4 personnes.

Pâte : 300 g de farine, 200 g de beurre, un œuf, 1/2 paquet de levure en poudre, 100 g de sucre.

Crème : 200 g de sucre, 3 œufs, 1/2 litre de lait, 75 g de farine, de la confiture aux citrons, 2 citrons non traités, 2 c à soupe de sucre glace.

Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre, l'œuf, la levure et le beurre divisé en petits morceaux.

Etendre la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et en garnir une tourtière beurrée.

D'autre part, mélanger dans une casserole 200 g de sucre, 3 jaunes d'œufs, la farine et, petit à petit, le lait bouilli. Placer sur le feu sans arrêter de remuer, de manière à ce que la crème n'adhère pas. Retirer du feu après 2 à 3 minutes de cuisson. Incorporer le zeste râpé et le jus des citrons.

Étaler une couche épaisse de confiture de citrons sur la pâte et recouvrir avec la crème au citron. Battre les blancs en neige bien ferme avec une petite pincée de sel et y ajouter le sucre glace. Étaler soigneusement cette préparation sur la crème.

Faire cuire au four moyen pendant environ 40 minutes.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.