

Tarte pommes rapées - citron

Les ingrédients		Les ustensiles	
4 	150 g de 	1 économome 	1 saladier 
	2 	1 presse-agrumes 	1 râpe 
80 g de 	2 	1 cuillère 	1 moule à tarte 

Déroulement

Râper la peau des citrons et les presser.



Eplucher les pommes et les râper dans le saladier. Ajouter le jus de citron et les zestes.



Ajouter le beurre fondu, les œufs et le sucre.



Étaler la pâte et verser le mélange.



Faire cuire à 210°C pendant 40 min.

