

Tarte au citron

Pour la pâte:

- 250 grammes de biscuits type maria
- 125 grammes du beurre
- 30 grammes du sucre
- une cuillère à café de cannelle

Pour la crème:

- une petite boîte de lait concentré sucré
- 250 grammes du crème fouettée
- 2 citrons

+ Râper les biscuits très fins. Les mélanger avec le beurre, le sucre et la cannelle.

+Étaler un moule amovible avec du beurre. Étandre la pâte. Mettre au frigo.

+Préparer la crème fouettée, ajouter le jus de citron et le lait concentré sucré. Mettre au frigo deux heures.