***Tarte pommes râpées citrons***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Tarte pommes citrons2 |

**Préparation : 30 min. Cuisson : 40 min.**

**Ingrédients :**

* 1 pâte brisée (feuilletée pour moi)
* 3 pommes pas trop acides (j'ai mis des granny smith, affaire de goût)
* 2 citrons bien lavés
* 150 g de sucre en poudre
* 2 œufs
* 80 g de beurre

**Préparation :**

   Préchauffez votre four à 210° ou thermostat 7.

   Râpez les zestes et prélevez le jus des 2 citrons.

     Versez le jus dans un saladier. Enlevez les pépins et épluchez les pommes, râpez-les en les incorporant rapidement dans le jus de citron au fur et à mesure, pour éviter qu'elles ne noircissent.

   Ajoutez les zestes de citrons

   Faites fondre le beurre doucement dans une casserole.

   Pendant ce temps, ajoutez dans la préparation aux pommes, les œufs entiers et le sucre. Puis versez le beurre lorsqu'il est fondu. Mélangez bien.

   Etalez la pâte dans un plat à tarte avec le papier sulfurisé. Versez la préparation pommes citrons sur la pâte.

   Répartissez bien les morceaux de pommes. Enfournez pour environ 40 min. Au bout de 30 min. j'ai baissé mon four à 200°, j'avais peur que ce ne soit trop chaud. Il faut que le dessus du gâteau commence à dorer, bien surveiller en fin de cuisson.