

## **Tarte au citron au lait concentré sur pâte sablée au pavot**

Pour 8 personnes :

- pâte sablée

- 225g de farine
- 100g de beurre
- 1 oeuf
- 100g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 2 c.s. de pavot

- garniture

- 400g de lait concentré sucré
- 2 oeufs
- le jus de 3 citrons (environ 150ml)
- le zeste d'un citron



1. Préparez la pâte sablée. Dans un bol, délayez l'oeuf avec le sucre et une pincée de sel. Mettez la farine sur le plan de travail, faites un puit au centre, versez-y le contenu du bol, puis le beurre mou et les graines de pavot. Malaxez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte homogène.
2. Réfrigérez 30 minutes au moins.
3. Préchauffez votre four à 180°C. Etalez la pâte au rouleau (entre deux feuilles de papier sulfurisé !) et cuisez-la à blanc 15 minutes.
4. Pendant ce temps, mélangez le jus des 3 citrons, le zeste d'un citron, le lait concentré sucré et les oeufs. Répartissez la pâte puis enfournez 15 minutes encore.
5. Laissez refroidir complètement, réfrigérez et dégustez bien froid.