



## Tarte au citron et aux fruits de berge

**ingrédients :** pour un moule de 26cm (6 parts)

- 300g de pâte feuilletée ou brisée (selon goût)
- 4 oeufs
- 1 càs bien bombée de féculle de pomme de terre
- jus de 2 gros citrons
- 1 poignée de graines de berge réduite en poudre fine
- 4 càs de sucre cristallisé
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 càs de crème fraîche
- 1 pincée de sel

### Réalisation :

Battre les oeufs entiers avec le sucre pour faire mousser, y ajouter dans l'ordre, tout en mélangeant au fouet à main :

- . la féculle de pdt,
- . la poudre de berge
- . le jus de citron
- . la crème fraîche

Etaler la pâte dans le moule, piquer le fond avec une fourchette, verser la préparation sur la pâte, replier légèrement les bords de la pâte vers l'intérieur. Enfourner 45 mn à 200° dans le four préchauffé.