

Tarte au citron à l'huile essentielle de thym

Nombres de personnes : 8

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 40mn

INGRÉDIENTS

- 1 pâte sablée
- 4 citrons
- 150 g de sucre semoule
- 4 oeufs
- 60 g de beurre doux
- 3 gouttes d'huile essentielle DōTERRA de thym
- sucre glace pour la finition



PRÉPARATION

ÉTAPE 1 : Préchauffez le four à 180°C.

ÉTAPE 2 : Déroulez la pâte sablée dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson.

ÉTAPE 3 : Piquez le fond de pâte avec une fourchette. Réservez.

ÉTAPE 4 : Prélevez la pulpe et le jus des citrons. Réduisez le tout en purée.

ÉTAPE 5 : Mélangez la purée de citrons avec le sucre semoule et les oeufs dans un saladier.

ÉTAPE 6 : Ajoutez le beurre doux ramolli et l'huile essentielle de thym puis mélangez bien jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.

ÉTAPE 7 : Versez la crème au citron sur le fond de pâte.

ÉTAPE 8 : Enfournez pendant environ 40 minutes.

ÉTAPE 9 : Laissez tiédir à la sortie du four.

ÉTAPE 10 : Démoulez.