**Tarte au citron et à la guimauve**

* Type de plat : **Dessert**
* Préparation : **15 min**
* Difficulté : **Débutant**
* Cuisson : **35 min**
* Budget : **Petit**
* Pour : **4 personnes**

H

****

* - 3 œufs
* - 100 g de sucre
* - 80 g de chocolat blanc
* - 5 citrons
* - 1 pâte brisée
* - 16 guimauves

****

Matériels : moule à gâteau d’environ 18 cm de diamètre

1. Préchauffer le four à 190°C.

 2. Étaler la pâte dans le moule et piquer le fond avec une fourchette.

 3. Baisser la température du four à 180°C et enfourner pendant environ 20 minutes.

 4. Râper le zeste des citrons et les presser.

 5. Faire fondre le chocolat blanc.

 6. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, le chocolat, le jus de citron et le zeste. Fouetter vigoureusement.

 7. Sortir la pâte du four et y verser la préparation. Faire cuire de nouveau pendant 15 minutes.

 8. Conserver la tarte au réfrigérateur.

Juste avant de la servir, allumer le grill à 250°C  et disposer les guimauves sur le dessus de la tarte et la faire griller.