



Pour une tarte de 10,5 po (27 cm) de diamètre

Pour la pâte:

1 ½ tasse (225 g) de farine

⅔ tasse (100 g) de sucre à glacer

1 pincée de sel

¾ tasse (180 g) de beurre non salé, fondu

Pour la garniture :

1 tasse (250 ml) de jus de citron frais

1 ¼ tasse (250 g) de sucre

4 gros jaunes d'œufs

1 gros œuf

¼ tasse (40 g) de farine

1 c. à soupe de gingembre fraîchement râpé

½ c. à café de curcuma

1 pincée de sel

1 citron, coupé en fines tranches, épépiné

Sucre à glacer pour saupoudrer

Préchauffer la four à 350 F (180 C)

La croûte :

Dans le bol du mélangeur sur socle muni du fouet plat, combiner la farine, le sucre à glacer et le sel.

Ajouter le beurre fondu et mélanger. Vous devez obtenir une pâte de la texture de la pâte à modeler.

Foncer un moule à tarte à fond amovible en utilisant le dos d'une cuillère à soupe, en faisant remonter la pâte sur les bords.

Enfourner pour 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Pendant ce temps préparer la garniture :

Dans un bol moyen, battre au fouet, le jus de citron, le sucre, les jaunes d'œufs, les œufs, la farine, le gingembre, le curcuma et le sel.

Assurez-vous qu'il n'y ait pas de grumeaux. Si c'est le cas, mélanger avec le mixeur plongeur.

Verser la préparation dans le fond de tarte et déposer les rondelles de citron sur le dessus.

Enfourner de nouveau pour 20 minutes.

Sortir la tarte du four et laisser complètement refroidir avant de trancher.

Saupoudrer de sucre à glacer.