



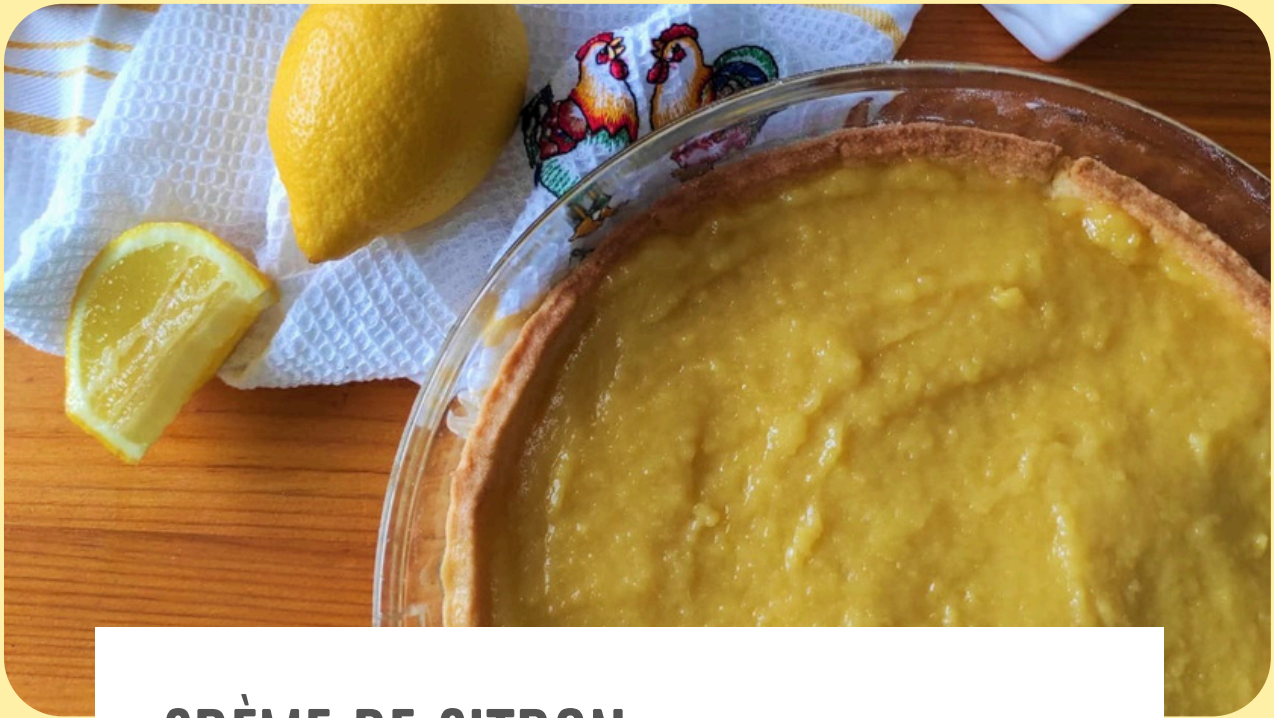
## PÂTE SABLÉE

### INGRÉDIENTS

222g de farine de blé  
60g de sucre glace  
115g de beurre doux ou  
margarine  
50g de Papondu Battu décongelé  
60g d'amande en poudre  
2g de sel fin

### PRÉPARATION

1. Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule.
2. Etaler la pâte et la laisser refroidir.
3. Foncer les tartes et cuire 25 minutes à 160°C.



# CRÈME DE CITRON

## INGRÉDIENTS

150 ml de jus de citron  
zeste d'un citron  
100 g de sucre  
3 palets de Papondu Battu  
1 c. à soupe de maïzena ou farine  
75g de margarine

## PRÉPARATION

1. Porter à ébullition le jus de citron et le zeste.
2. Dans un cul de poule, mélanger le Papondu Battu avec le sucre et la maïzena.
3. Verser le jus de citron chaud dans le mélange et remettre à chauffer. Remuer pendant la cuisson.
4. Une fois la texture épaissie, réserver.
5. Déposer la crème de citron sur la pâte cuite et laisser refroidir. Régalez-vous bien !