

COIN GASTRONOMIE

A la demande de Marie-Odile et de Marie-Josée qui ont particulièrement apprécié ma tarte au citron lors du repas gargantuesque organisé par les stagiaires icémistes, au centre Bel Air,

Pour flatter le palais de Lucien,

A l'intention de tous les gourmets,

.....Voici une recette facile à exécuter:

Sur une pâte brisée, verser le mélange suivant:

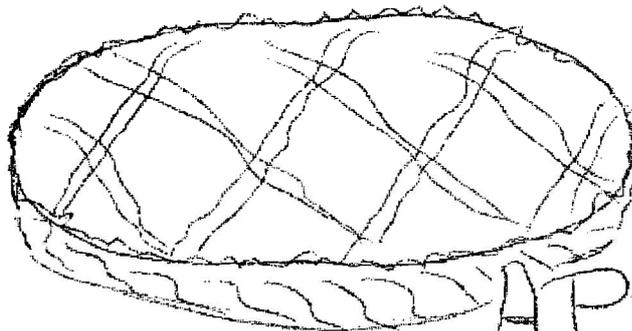
- 150 g de noix
ou de noisettes moulues
ou d'amandes
- 150 g de sucre fin
- 100 g de crème fraîche
- 1 oeuf entier
- 1 citron (en râper le zeste
en extraire le jus)

Temps de cuisson: 20 mn

Température de four: moyen (Th. 6 - 7)

BON

Marie-Jeanne KELLER



APPÉTIT!