

TARTELETTES AU CITRON

Ingrédients :

- 2 citrons
- 100g de sucre
- 50g de beurre
- 2 jaunes d'œufs

Matériel :

-Fonds de tartelettes sucrés, ou pâte sablée découpée avec emporte pièce (6cm de diamètre environ) et plaque de petits moules silicone

Préparation :

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchissement puis incorporer le beurre fondu.
- Ajouter le jus des citrons et un peu de zeste et mélanger pour obtenir un mélange lisse.
- Remplir les fonds de tartelettes avec une cuiller à café bien remplie de crème au citron.

Cuisson :

Cuire 10min à 200°, dans un four préchauffé

Congélation possible.