

# — LES TARTELETTES —

au citron

- 
- 280 gr de farine
  - 140 gr de beurre mou
  - 130 gr de sucre
  - 1 oeuf
- 
- 125 gr de sucre
  - 3 oeufs
  - 50 gr de beurre
- 3 citrons bio non traités + 1 pour la déco
- 

Préchauffez le four à 180 °C

Pour préparer la pâte :

Dans un saladier, mélangez farine, sucre et 1 pincée de sel. Mélangez dans un bol l'oeuf et le beurre et versez dans le saladier.

Malaxez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Laissez reposer au moins 1 h.

Étalez, coupez la pâte en disques pour en tapisser les moules à tartelettes beurrés. Cuisez 20 min à blanc (couvrez la pâte de papier cuisson, couvrez-le de farine, enfournez 20 min ôtez papier et farine).

Pour préparer la crème au citron :

Râpez le zeste des citrons, pressez le jus.

Dans une casserole à feu doux mettre le sucre, les oeufs, le jus et le zeste, mélangez énergiquement.

Quand la crème épaissit, mettez la casserole hors du feu et faites-y fondre le beurre en morceaux tout en tournant.

Versez sur les fonds de tartes et réservez au frais.

---

MAMIE BOUDE

