

TARTELETTES AU CITRON

Les ingrédients

- 120 gr de sucre
- 3 œufs
- 60g de beurre ramolli
- Zeste de citron
- 2 jus de citron

La marche à suivre

Mettre le sucre, les œufs, le beurre ramolli et le zeste de citron dans une casserole et mélanger hors du feu.

Ajouter le jus de citron.

Cuire à feu doux en fouettant jusqu'au premier signe d'ébullition.

Laisser refroidir.

Verser la crème dans les mini-tartelettes, les tartelettes ou la tarte.

Remarque

Conserver la masse au frigo et mettre dans les tartelettes au dernier moment.