

## Tartelettes au citron

---

### Ingrédients :

- un rouleau de pâte sablée
- 1 cuillère à café de Fleur de Maïs Maïzena
- 6 œufs
- 25 cl de jus de citron
- 200 g de beurre
- 220 g de sucre
- le zeste d'un citron non traité (optionnel)



### Recette :

- \* Préchauffez le four à 210°C, th7. Déposez vos empreintes tartelettes, à l'envers, sur la plaque alu perforée.
- \* Découpez, à l'aide du découpoir 9,5 cm, des ronds de pâte sablée.
- \* Déposez un rond de pâte sur chaque empreinte (la plaque toujours à l'envers...)
- \* Faites cuire ainsi vos fonds de tartelettes à blanc environ 10 minutes. Ils doivent être à peine dorés et bien fermes. Laissez refroidir.
- \* Dans le cul de poule, battez les œufs avec la maïzena.
- \* Dans une casserole, mélangez le citron, le sucre, le beurre et les zestes de citron.
- \* Faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps.
- \* Quand la préparation arrive à ébullition, incorporez les œufs. Attention, cette étape est délicate. Mélangez bien avec un fouet pendant que vous versez les œufs, sinon vous aurez des grumeaux d'œufs cuits.
- \* Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la préparation soit épaisse (pour éviter qu'elle ne coule quand lorsque vous mordrez dans la tartelette...)
- \* Répartissez la crème de citron dans les fonds de pâte.
- \* Laissez bien refroidir avant de déguster et conservez les tartelettes au frais.

Vous pouvez faire une déco avec des zestes de citron (comme moi) ou encore en chocolat (mais je n'ai pas eu le temps).

Si les grands gourmands ne mangent pas tout, vous pouvez congeler les tartelettes. Laissez-les seulement décongeler dans le réfrigérateur.