

Tartelettes au citron

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour la pâte

150 grammes de beurre
150 grammes de sucre
1 œuf
1 pincée de sel
300 grammes de farine (+ un peu)

Pour la garniture

250 ml de crème
2 œufs
3 jaunes d’œuf
110 grammes de sucre
125 ml de jus de citron

Méthode de préparation

1. **Préparez d’abord la pâte : mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez l’œuf et le sel et continuez de mélanger. Enfin, ajoutez la farine et pétrissez à nouveau jusqu’à l’obtention d’une pâte assez ferme. Enveloppez le tout dans du film alimentaire et réservez au frigo pendant une heure. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez 6 petits ronds.**

2. **Beurrez 6 moules à tartelettes et garnissez-les de pâte. Couvrez-les d’une petite feuille de papier sulfurisé et de billes de cuisson (ou de haricots secs, de riz…). Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson. Placez tous les moules à tartelettes sur une plaque de cuisson bien stable.**

3. **Préparez la garniture : versez la crème dans un récipient et ajoutez les œufs, les jaunes d’œufs, le sucre et le jus de citron. Mélangez bien. Filtrez ce mélange dans un autre récipient. Versez la garniture dans les moules à tartelettes. Laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 140 °C. Laissez refroidir et réservez les tartelettes au réfrigérateur jusqu’à ce qu’elles soient parfaitement figées.**