Tartelettes au citron

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 paquets de pâte sablée
375 ml de lait
160 ml de jus de citron
220 grammes de sucre
50 grammes de fécule de maïs
80 grammes de beurre
6 jaunes d’œuf

Méthode de préparation

1. **Dans la pâte sablée, découpez 6 cercles suffisamment grands pour garnir 6 moules à tartelette.**
2. **Beurrez ces derniers, puis enfoncez la pâte.0 Découpez soigneusement les bords. Recouvrez d’une feuille de cuisson et de haricots.**
3. **Faites cuire 15 minutes au four préchauffé à 180 °C. Retirez le papier cuisson et les haricots et poursuivez la cuisson 10 minutes. Laissez refroidir.**
4. **Versez 250 ml de lait dans une casserole et ajoutez le sucre. Faites bouillir et remuez jusqu’à ce que le sucre soit dissous.**
5. **Mélangez la fécule de maïs et le reste du lait, puis versez le tout dans la casserole. Mélangez bien. Incorporez le beurre et mélangez jusqu’à ce qu’il soit fondu.**
6. **Ajoutez le jus de citron et les jaunes d’œuf. Continuez de remuer jusqu’à ce que le mélange soit homogène. Veillez à ce qu'il ne bouille plus.**
7. **Versez la pâte dans les moules à tartelette. Laissez figer le tout au réfrigérateur.**
8. **Décorez éventuellement d’une fine rondelle de citron.**