Tartelettes au citron vert

De petits fonds sablés garnis d'une crème de citron vert acidulée. Légères et très parfumées.

6 personnes	25 min préparation	15 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 6 fonds de tartelettes cuits à blanc
- 3 citrons verts (zeste et jus)
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de beurre en dés

Préparation

1. Râper le zeste des citrons verts et le mettre dans le bol avec le sucre.
2. Mixer pour parfumer le sucre.
   10 sec / vitesse 10
3. Ajouter le jus et les œufs.
4. Chauffer en fouettant.
   7 min / 80°C / vitesse 3
5. Ajouter le beurre et mixer jusqu'à une crème lisse.
   30 sec / vitesse 5
6. Garnir les fonds et laisser prendre 2 heures au frais.

Le conseil de Tiha
Le beurre ajouté hors cuisson donne une crème brillante qui ne tranche pas.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.