



Desserts

Autre

Tartelettes au citron

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour le pudding au citron

30 grammes beurre doux (à température ambiante)
2 cuillères à soupe de jus de citron
95 grammes de sucre
1 rondelle de citron
1 œuf
sel

Pour les tartelettes

190 grammes biscuits sablés (finement moulus)
30 grammes beurre doux
30 grammes de sucre

Méthode de préparation

Pour le pudding: mélangez la pelure de citron avec le sucre. Battez le beurre doucement avec le mixer. Ajoutez le sucre avec la pelure de citron. Mixez bien et mélanger-y ensuite l(es) œuf(s) un par un. Versez dedans le jus de citron, ajoutez une pincée de sel et mixer soigneusement le tout.

Mettez le mélange dans une poêle et tenez-le sur un feu bas environ 10 minutes juste sous le point d'ébullition de manière à ce qu'il épaississe. Laissez refroidir complètement.

Entretemps mettez les biscuits moulus, le reste du beurre et du sucre et une pincée de sel dans un robot de cuisine. Mixez bien. En appuyant bien, mettez cette pâte dans des petits moules à tarte. Placez ceux-ci dans un four préchauffé à 175°.

Retirez la pâte refroidie des petits moules et remplissez les tartelettes du pudding au citron. Décorez éventuellement d'une crolle de pelure de citron.

Ustensiles de cuisine

Mixer

Robot de cuisine

Formes à tartelette

