

Tartelettes au citron

C'est une recette Thermomix mais vous pouvez la faire sans !!!
Pour une cinquantaine de mini tartelettes.

Pour la pâte sablée :

200g de beurre coupé en morceaux
500g de farine
160g de sucre roux
2 œufs
un peu de sel

- Préparer la pâte sablée.
- Mettre dans le bol le beurre et la farine et régler 30 sec, fonction sens inverse, vitesse 5.
- Ajouter le sucre, les œufs et le sel et régler 10 sec, fonction sens inverse, vitesse 5 puis 1 min30 fonction « Epi ».
- Sortir la pâte et la réserver au frais 60 min.
- Abaisser ensuite la pâte pour garnir les moules à tartelettes.
- Cuire 15 min à 180°C à four chaud.

Pour la crème au citron :

3 citrons
4 œufs
160 g de sucre roux

85 g de beurre coupé en morceaux

- Pendant la cuisson de la pâte préparer la crème au citron : prélever grossièrement les zestes de citron à l'aide d'un couteau économe, les mettre dans le bol et régler **5 sec à vitesse 7**.
- Ajouter le sucre, le jus des citrons et le beurre et régler **2 mn à 60°, vitesse 2**.
- À l'arrêt de la minuterie, faire tourner le Thermomix à **vitesse 4** et ajouter les œufs par l'orifice du couvercle. Arrêter le Thermomix aussitôt puis régler **7 mn à 80 °, vitesse 2**.
- Garnir les tartelettes.
- Laisser refroidir et se régaler !!!