

20 juin 2008

## Tartelettes au citron et au fromage blanc



(pour 6 minis)

*110 g de farine  
30 g d'amandes moulues  
45 g de beurre  
1 jaune d'oeuf  
1 sachet de sucre vanillé  
eau glacée*

Crème au citron :  
*2 oeufs + 2 jaunes  
100 ml de jus de citron  
100 g de fromage blanc 0% (sec)  
75 g de sucre  
½ - 1 cs de maïzena  
zeste d'un citron  
sucre glace*

Préparez la pâte en mélangeant la farine, le sucre et les amandes. Ajoutez le jaune d'œuf puis incorporez le beurre du bout des doigts de façon à obtenir un sable grossier. Ramassez en boule en ajoutant un peu d'eau glacée au fur et à mesure si besoin.

Préparez la crème en fouettant les œufs et les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Ajoutez le jus de citron, le zeste et la maïzena. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 160 °C.

Sur un plan légèrement farine, étalez la pâte et foncez des mini moules à tartelettes. Piquez le fond à la fourchette puis versez la crème et faites cuire 15 à 20 minutes. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.