



Tartelettes aux citrons de Menton

Ingrédients:

4 beaux citrons
2 jaunes d'oeufs
4 oeufs entiers
2 c à s de maïzena
220 gr de sucre (j'ai mis du sucre roux car en panne de sucre blanc)
20 gr de beurre pour la brillance

Laver et prélever les zestes des citrons, extraire le jus
Battre les oeufs et les mélanger au jus de citron avec le sucre, le beurre et la maïzena
Verser dans une casserole et porter à ébullition tout en mélangeant bien jusqu'à épaississement de la crème
Laisser refroidir
Préparer les tartelettes avec une pâte brisée que vous pouvez trouver ici
Les cuire à blanc et laisser refroidir.
Garnir les tartelettes de cette crème
Battre en neige les blancs
Décorer les tartelettes et les passer sous le gril quelques minutes.
Déguster frais.

<http://manature2.canalblog.com/>