

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Tartellettes citron ~~
~~ Barquettes Pêches Framboise ~~



Pâte sablée au thermomix

250 grs de farine
120 grs beurre mou
50 grs de sucre
75 grs de lait
2 jaunes d'oeufs
1 pincée de sel

Mettez le sucre dans le bol

Mixez 10 sec vitesse 9

Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol

Mixez 20 sec vitesse 4

Abaissez la pâte au rouleau

Découpez les tartellettes

Faites cuire four 180 15 mn environ (selon les fours)

Crème citron (source demarle)

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

120 grs de sucre

50 grs de beurre

1 jus de citron

1 zeste de citron (pas mis)

Mélangez au fouet les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Faites fondre le beurre et l'ajouter à la préparation en mélangeant

Puis le jus et le zeste de citron

Chauffez le mélange jusqu'aux premiers bouillons

Mélangez au fouet

Remplissez les tartellettes de la préparation

Comme il me restait de la pâte j'ai fait 9 barquettes en plus, confiture de pêches et une framboise en décoration