

## TARTELETTES AU CITRON

*Pour 12 tartelettes :*

*1 oeuf entier*

*1 citron*

*100 gr. de sucre*

*35 gr. de graisse (soit  $\frac{1}{2}$  beurre +  $\frac{1}{2}$  graisse Lora)*

Dans un plat émaillé : casser l'oeuf, puis ajouter le jus de citron et l'écorce rapée, les 100 gr. de sucre ainsi que le beurre.

Bien mélanger le tout et chauffer, en remuant jusqu'à ce que la crème boutonne. Retirer alors immédiatement et laisser refroidir.

Mettre la crème dans les tartelettes au moment de servir.