

Tartelettes au Citron

Pour 20 tartelettes:

4 citrons
4 œufs
300 grammes de sucre
2 verres d'eau
20 fonds de tartelettes

dans une casserole, mettez

deux verres d'eau (soit environ 2 décilitres), 300 grammes de sucre, et le zeste râpé de quatre citrons.

Montez ce sirop en ébullition, et laissez-le cuire une ou deux minutes, pour permettre une infusion suffisante des zestes. Retirez du feu.

Dans un second récipient, vous aurez battu au fouet le jus des

quatre citrons et les quatre œufs entiers. En battant constamment, versez le sirop dans cette préparation, puis remettez le tout dans la première casserole.

Chauffez alors, en brassant au fouet, jusqu'à ce que l'ébullition se déclare franchement. Les œufs ne prendront pas, et la masse restera lisse et onctueuse, le jus des citrons empêchant toute coagulation. Laissez même bouillir quelques secondes, pour que la crème prenne la consistance nécessaire. Passez-la ensuite à la passoire fine pour éliminer les zestes de citron ainsi que les germes des œufs.

Cette crème se raffermir en refroidissant, aussi faut-il remplir les tartelettes tandis qu'elle est encore chaude.