



Tartelettes au Citron

Recette de André Katzorrek

Recette pour 10 Dessert-Tartelettes Finesse 5 cm

Ingrédients :

200 g de jus de citron
fraîchement pressé
220 g de sucre
250 g d'œufs frais (5 pièces)
300 g de beurre
2 feuilles de gélatine
zeste de citron,
pincée de sel



Préparation :

Laver les citrons et râper finement le zeste, presser le jus et le porter à ébullition avec la pincée de sel, le sucre et les œufs frais en remuant énergiquement. Dissoudre la gélatine ramollie et essorée dans la masse chaude. Monter au mixer avec des morceaux de beurre glacés. Dresser avec une petite douille lisse, ou utiliser l'entonnoir à sauce. Décorer à volonté, utiliser de la couverture tempérée avec du brandy pour écrire.