



LES TARTELETTES AU CITRON DE CARMEN

Ingrédients (pour env. 20 tartelettes)

80 g de beurre frais

240 g de sucre

4 jus de citrons

4 œufs entiers, battus.

Préparation

Faire fondre le beurre. Enlever la casserole du feu.

Ajouter le sucre, les jus de citrons, puis les œufs entiers, battus. Remuer sur le feu jusqu'à épaississement en évitant que ça bouillisse et fasse des grumeaux. Une fois que la masse est bien refroidie, remplir les tartelettes Hug que vous trouverez à l'épicerie.

Le secret de Carmen

Cette recette est facile à réaliser et peut être préparée quelques jours à l'avance.

Elle a été proposée pour le concours de la semaine du goût en 2015. Malgré la simplicité des ingrédients, personne n'avait trouvé de quoi était faite cette masse citronnée !