



### **Crème au citron :**

(pour remplir des tartelettes)

125g de beurre

3 citrons

4 œufs

250g de sucre

Chauffer dans une casserole le beurre et le jus des citrons.

Ajouter le sucre, puis les œufs entiers et un peu de zeste de citron.

Porter à ébullition en remuant avec le fouet.

Laisser refroidir et garder au frais.

Remplir les tartelettes au dernier moment.