

## Tartelettes au citron



### Il te faut:

- 120 g de sucre
- 3œufs
- 60 g de beurre ramolli
- 2 jus de citron
- 6 fonds de tartelettes en biscuit

### Marche à suivre:

- Mettre tous les ingrédients sauf le jus de citron dans une casserole et mélanger hors du feu.
- Ajouter le jus de citron et cuire à feux doux en fouettant sans cesse jusqu'au premier signe d'ébullition.
- Laisser refroidir, mettre dans le sac à dresser et garnir les tartelettes.

