

CREME AU CITRON (pour une tarte au citron de 8 personnes)

1 citron

2 œufs

200 g de sucre

100 g de beurre

Battre les œufs et le sucre, et mettre dans une casserole

Ajouter le zeste d'un citron et le jus d'un citron

Porter **très doucement** à ébullition **sans cesser de remuer** (à la spatule). Il faut que la crème soit suffisamment épaisse.

Puis, hors du feu, ajouter le beurre et bien mélanger

Utiliser pour garnir des fonds de tarte préalablement cuits. Repasser au four (2 ou 3 mn) après garnissage pour durcir la crème citron.