



Mini tourte à la crème de citron

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un petit moment de plaisir.

Ingrédients:

- 300g de parures de pâte feuilletée
- 60g de lait entier
- 2 œufs entiers
- 45g de jus de citron
- 35g de sucre en poudre
- 10g de maïzena
- 15g de beurre

Réalisation:

Préparer la veille la crème au citron : pour ce faire, faire bouillir le lait et bien mélanger les œufs avec le sucre en poudre. Ajouter dans ce mélange de sucre et œufs, la maïzena et verser le lait bouillant dessus. Remettre la préparation dans la casserole et cuire jusqu'à ébullition. Ajouter ensuite le jus de citron et cuire à nouveau 2 minutes à feu doux. Hors du feu, ajouter le beurre et bien mélanger. Débarrasser et la placer au réfrigérateur pendant une nuit entière.



Le lendemain, étaler les parures de pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur. Tailler 8 cercles de 10 cm de diamètre. Foncer 4 mini cercles à tartelette de 8 cm de diamètre et les mettre au réfrigérateur 15 minutes. Mélanger la crème au citron et la verser dans les quatre fonds de tartelette jusqu'à hauteur des moules. A l'aide d'un pinceau humide, humidifier les bords de pâte feuilletée des fonds et disposer par-dessus les disques restant de pâte feuilletée. Passer le rouleau à pâtisserie pour couper et ôter les bords de pâte qui dépassent.

Mettre au réfrigérateur 20 minutes avant leur cuisson. Saupoudrer de sucre en poudre et cuire à four chaud 200°C pendant environ 25 minutes. Après cuisson, laisser refroidir et démouler avant dégustation.

