

Tartelettes à la crème de clémentines



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Des clémentines dans un dessert, c'est peu courant mais pourtant succulent !

Recette proposée par : Pineau

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte sablée
- le jus de 4 clémentines
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à café de maïzena

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Étaler la pâte puis découper des ronds et foncer les moules.
- 3 Mélanger les œufs, le sucre et la vanille.
- 4 Blanchir.
- 5 Ajouter la maïzena et le jus des clémentines.
- 6 Remplir les fonds de tartelettes puis mettre à cuire au four 20 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

