**MATERIEL :**

**PATE SABLEE :**

* 1 cul de poule, 1 bol, 1 fourchette,1 couteau d’office, 1 rouleau à pâtisserie, des petits moules à tarte .

**Garniture :**

* 1 cul de poule, 1 casserole, 1 spatule, 1 presse citron, 1 zesteur.

**INGREDIENTS pour 6 personnes:**

**Pâte sablée :**

* 150g farine
* 75g beurre
* 75g sucre
* 1 œuf
* Sel

**Garniture :**

* 2 œufs
* 125g sucre
* 50g sucre
* Jus de 2 citrons et un peu de zeste

**TECHNIQUE :**

**Pâte sablée :**

* Mettre l’œuf, le sel, le sucre dans un cul de poule et mélanger avec une spatule
* Ajouter la farine tamisée et le beurre dans un second cul de poule ; émietter du bout des doigts pour mélanger jusqu’à ce que l’ensemble présente l’aspect de sable.
* Faire la fontaine, ajouter le premier mélange, travailler à la spatule puis former une boule à la main. Pétrir le moins possible.
* Etendre la pâte au rouleau, découper à la forme des moules à tartelette, puis garnir chacune.

**Garniture :**

* Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
* Mélanger les autres ingrédients dans le cul de poule et le rajouter au beurre. Bien remuer le mélange en continu jusqu’à l’épaississement de la garniture.

