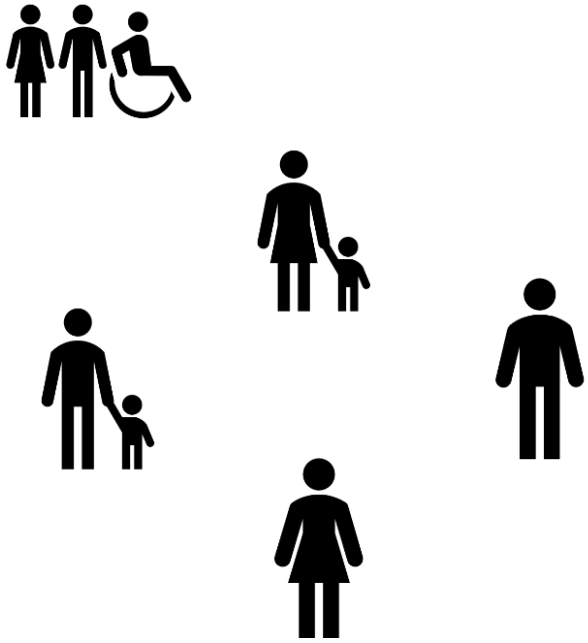
LES ATELIERS CUISINE EN FAMILLE 2022-2023



Le jardin de l'érable

menu
Mercredi 31 août
Tarte poires chocolat

TARTE AUX POIRES ET AU CHOCOLAT

Préparation : 10 min. – Cuisson : 1 h

Ingrédients pour une tarte de 6/8 personnes :

100 g de sucre

80 g de beurre

200 g de chocolat pâtissier

20 g de cassonade

1 pâte feuilletée ou brisée

1 boîte de poire au sirop

15 cl de crème liquide en briquette

3 oeufs

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

2. Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole.

3. Mettre la pâte dans un moule à tarte, verser le chocolat sur le fond de tarte puis disposer les demi-poires dessus.

4. Battre les œufs, le sucre et la crème.

5. Verser le tout sur les poires et le chocolat.

6. Enfourner pour 1 heure de cuisson.

Note de l'auteur :

« Pour le chocolat, je préfère mettre 100 g de chocolat au lait et 100 g de chocolat noir car je trouve que la tarte est plus légère. A 15 min de la fin de la cuisson, saupoudrer de cassonade. »

menu
Mercredi 21 septembre
Quiches Lorraine

QUICHE LORRAINE

Préparation : 15 min. – Cuisson : 45 min.

Ingrédients : 200 g de pâte brisé, 200 g de lardons,

100 g d'emmental, 200 ml de crème fraîche, 3 œufs,

½ oignon, 1 c. à soupe de beurre, sel, du poivre.

1. Préchauffer le four à 200°C. Dans un plat à tarte, mettre la pâte. Hacher le fromage.

2. Couper en morceaux les lardons et l'oignon et les faire cuire avec le beurre. Laisser refroidir.

3. Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème fraîche et le fromage. Saler et poivrer.

4. Verser d'abord les lardons et l'oignon sur la pâte puis la préparation, tout doucement.

Pour finir

Laisser cuire au four pendant 40 à 50 minutes (selon le four).

QUICHE LORRAINE

Préparation : 15 min. – Cuisson : 45 min.

Ingrédients : 200 g de pâte brisé, 150 g de lardons, 2 tranches de jambon blanc sans couenne,

100 g d'emmental, 20 cl de crème fraîche entière liquide,

3 œufs, sel, poivre.

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Étalez la pâte dans un plat à tarte et piquez-là avec une fourchette.
3. Faites dégraissez les lardons en les faisant bouillir dans de l'eau. Égouttez-les
4. Coupez- les tranches de jambon en morceaux.
5. Répartir d'abord les morceaux de jambon régulièrement puis les jardons.
6. Dans un saladier, mélanger les œufs et la crème fraîche ? Salez et poivrez. Puis ajouter l'emmental.
7. Répartir cette préparation doucement sur les morceaux de jambon et de lardon.
8. Laisser cuire au four pendant 40 à 50 minutes (selon le four).

menu
Mercredi 26 octobre
Beignets aux pommes
au four
comme Mamie

menu
Mercredi 23 novembre
Omelette d'automne
aux champignons,
pomme de terre et
ciboulette

OMELETTE D'AUTOMNE AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients :

8 œufs, 2 grosses pommes de terre,
1 c. à s. de crème fraîche ou à défaut 2 c. à s. de lait
250 g de champignons frais ou en boite,
du beurre ou un peu d'huile d'olive,
de la ciboulette, sel et poivre du moulin

Optionnel : du parmesan ou gruyère râpé

Préparation :

Dans un saladier battez les œufs et la crème, réservez.

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en petits cubes.

Cuisez les pommes de terre à la vapeur 5 à 8 minutes. Elles doivent rester fermes. Réservez.

Lavez puis émincez les champignons. Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre, puis faites revenir les champignons à feu fort pendant 1 à 2 minutes en remuant constamment. Ajoutez les pommes de terre et continuez à cuire pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre dorent. Goûtez, elles ne doivent pas être crues. Ajoutez un peu de beurre au besoin.

Lavez et découpez la ciboulette. Réservez.

Salez et poivrez, puis ajoutez les œufs et la crème. Mélangez doucement puis posez un couvercle dessus. Laissez mijoter à feu doux 10 minutes environ. Ajoutez la ciboulette au-dessus et laissez cuire encore 1 minute avec le couvercle.

Une fois cuite, retournez l'omelette sur une assiette et servez.

menu
Mercredi 14 décembre
Biscuits sablés
de Noël

BISCUITS SABLÉS AUX NOISETTES

Ingrédients :
150 g de sucre, 125 g de beurre, 250 g de farine, 1 pincée de sel, 150 g de poudre de noisettes, 1 œuf.

1. Dans un saladier, mélanger l'œuf entier avec le sucre et le sel jusqu'à obtenir un mélange clair et légèrement mousseux.

2. Ajouter la farine tamisée d'un seul coup, puis pétrir la pâte à la main, jusqu'à obtenir du sable.

3. Ajouter alors le beurre en petits morceaux ainsi que les noisettes en poudre, et pétrir à la main pour former une boule de pâte.

4. Étendre la pâte sur une surface plane légèrement farinée, puis découper les biscuits à l'aide d'un verre par exemple.

5. Déposer les biscuits sur une plaque beurrée, et enfourner à four chaud (160°C) pendant 10 à 15 mn.

6. Les biscuits prendront une couleur claire, et doreront légèrement, en les laissant quelques minutes de plus.

7. Faire refroidir les biscuits sur une feuille d'aluminium, afin de les laisser durcir.

PÂTE SABLÉE

Préparation : 15 min. – Cuisson : 10 min.

Ingrédients :
1 œuf, 1 pincée de sel, 100 g de sucre, 200 g de farine, 5 g de fleur de maïs, 125 g de beurre.

1. Dans une terrine, travaillez le sucre, le sel, l'œuf. Tournez énergiquement avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange double de volume.
2. Ajoutez la farine et la fleur de maïs en une seule fois.
3. Mélangez du bout des doigts.
4. Incorporez petit à petit le beurre coupé en dés.
5. Pétrissez et formez une boule lorsque la pâte est bien homogène.
6. Étalez la pâte au rouleau sur une planche légèrement farinée. Découpez-là avec des emporte-pièces.
7. Il faut les faire cuire à four moyen (th. 5). Les sablés ne gonflent pas à la cuisson, ils restent blond pâle. On les laisse refroidir sur une grille.

Sablés à la vanille : 100 g de sucre dont 2 sachets de sucre vanillé.
Sablés au chocolat : Ajouter à la recette de pâte sablée 100 g de chocolat à pâtisser et seulement 50 g de sucre en poudre.
Sablés au citron : 2 zestes de citron bio, 1 sachet de levure chimique.
Sablé à l'orange : 1 zeste d'orange bio et 1 sachet de levure chimique.
Sablés à la banane : 1 banane, 100 g de farine, 80 g de sucre roux, ½ sachet de levure chimique, 75 g de beurre pommade, 1 œuf.
Sablés à la confiture : pâte sablée et confiture de fraise.

menu

Mercredi 25 janvier 2023

Feuilletés d'escargots aux champignons et feuilletés de crevettes

FEUILLETÉS D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS

Préparation : 15 minutes – Cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

30 cl de crème fraîche,

20 g de beurre, persil, poivre, sel,

2 douzaines d'escargots (petits), 1 échalote,

50 g de girolles ou autres champignons de saison.

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Égoutter les escargots et les champignons, émincer l'échalote.

3. Dans une casserole, sur feu doux, faire fondre doucement l'échalote dans le beurre sans la laisser colorer. Ajouter les champignons, verser la crème et laisser mijoter à feu doux pendant 5 min.

4. Saler, poivrer. Ajouter les escargots, réchauffer 2 à 3 min. La sauce doit être onctueuse.

5. Répartir cette garniture dans les chaussons de pâte feuilletée et cuire 10 à 15 minutes. Saupoudrer de persil. Servir sans attendre.

FEUILLETÉS DE CREVETTES

Préparation : 5 minutes - Cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

4 pâtes feuilletées, 400 g de crevettes,

12 c.à.s. de crème fraîche épaisse,

4 c.à.s. de jus de citron, 4 échalotes finement émincées,

100 g de fromage râpé, tabasco (facultatif).

1. Mélanger ensemble le fromage, la crème, les crevettes, le jus de citron, l'échalote (et éventuellement quelques gouttes de tabasco). Saler et poivrer.

2. Étaler la pâte feuilletée et y découper 2 carrés de 15 cm de côté environ. Répartir le mélange sur les deux carrés.

3. Humidifier les bords de la pâte avec un peu d'eau et rassembler les angles entre eux vers le centre ou former des gros chaussons. Souder et badigeonner de jaune d'œuf ou de lait.

4. Faire cuire au four à 200°C (thermostat 6-7) pendant 20-25 minutes.

menu

Mercredi 22 février 2023

Beignets aux pommes et crêpes à la bière

-

Nutella® fait maison

BEIGNETS AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes :

10 cl de lait tiède, 250 g de farine, 10 g de levure de boulanger fraîche, 1 œuf, 50 g de beurre mou, 30 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé, 1/4 de c. à c. de sel, 2 pommes, huile pour la friture, sucre, cannelle en poudre (facultatif).

Dans un bol, mélangez le lait tiède avec la levure et versez dans le fond de la machine à pain ou un pétrin.
Ajoutez l'œuf battu.
Mélangez dans un saladier, la farine, le sucre et le sel et ajoutez-les dans la MAP. Lancez le programme "pâte levée" (environ 1h30) ou mélanger tous les ingrédients dans un bol pétrisseur (beaucoup plus rapide). Rajouter de la farine si la pâte est trop collante et laisser-là lever.

Quand la pâte commence à former une boule, ajoutez le beurre coupé en morceaux.
Une fois le programme de la MAP terminé, sortez la pâte et déposez-la sur le plan de travail bien fariné.
Dégazez-la et étalez pour former un grand rectangle.

Épluchez, évidez le cœur des pommes et faites de fines lamelles.
Rangez les lamelles de pommes sur le rectangle de pâte, saupoudrez de sucre vanillé et roulez l'ensemble en gros boudin serré.
Coupez des tranches d'environ 1,5 à 2 cm.
Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez lever environ 40 minutes à 1 heure dans un endroit chaud.

Faites chauffer l'huile de friture. Mettez les beignets dans l'huile par 4 ou 5 à la fois, faites-les dorer des deux côtés

Égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant.
Roulez-les dans un mélange de sucre et de cannelle.

CRÊPES À LA BIÈRE

Ingrédients : 250 g de farine, 3 œufs, 40 cl de bière blonde, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe de beurre fondu.

Dans un saladier, verser la farine et le sel. Faire un puits et casser les œufs. Mélanger sans faire de grumeau et ajouter petit à petit la bière. Rajouter le beurre fondu tout à la fin.

« NUTELLA » FAIT MAISON

Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 1 pot à confiture environ :

90 g de sucre semoule,180 g de noisettes entières,100 g de chocolat à croquer, du sucre glace à convenance, 10 g de cacao en poudre, (Facultatif, selon texture) 10 g d'huile neutre / 10 g de maïzena

Mettez vos noisettes dans une poêle large puis faite les chauffer à feu moyen pendant 15 à 20 minutes en mélangeant de temps en temps (peut être fait à l'avance). La peau doit bien brunir. Frottez-les ensuite dans un torchon propre pour les débarrasser de leur peau.
Dans un blender résistant, mixez les noisettes en poudre.
Faites fondre le sucre semoule dans une casserole pour former un caramel de couleur brune. Étalez le caramel finement sur une feuille de cuisson et laissez refroidir.
Mixez le caramel avec les noisettes (attention, le mixer doit être puissant et résistant).
Faites fondre le chocolat au micro-ondes à puissance moyenne ou au bain marie. Dans votre blender, ajoutez le chocolat et mixez de manière à homogénéiser.
Goûter votre pâte et ajoutez du sucre glace à convenance pour rectifier la saveur sucrée.
Ajoutez alors le cacao et terminez de mixer jusqu'à ce que la pâte ait épaissie et soit bien homogène.
Facultatif : Ajoutez l'huile si la pâte est trop épaisse/sèche à votre goût ou de la maïzena si elle vous semble trop liquide.

menu

Mercredi 22 mars 2023

Croque-monsieur/croque-madame

CROQUE-MONSIEUR

Ingrédients pour 4 croque-monsieur :

8 tranches de pain de mie (regardez les compositions SVP, sinon vous pouvez le faire maison) ou encore de pain de campagne (j'aime bien), 40 g de beurre mou,
2 tranches épaisses de jambon blanc (ou 4 fines).
8 tranches de fromage spécial croque-monsieur (ou, bien meilleur du Comté, ou de l'Emmental),
100 g de fromage râpé (J'aime bien mettre du Comté),
4 cuillères à soupe de crème fleurette,
1 cuillère à soupe de moutarde forte de Dijon,
1 bonne pincée de piment d'Espelette.

Coupez les tranches de jambon en 2. Mélangez dans un bol le Comté râpé, la crème fleurette, la moutarde et le piment d'Espelette.

Beurrez les tranches de pain de mie d'un seul côté. Posé sur chacune d'entre elle 1 tranche de fromage à croque-monsieur et 1 demie tranche de jambon (s'il est tranché fin, mettez 2 demies tranches). Recouvrez de la seconde tranche de pain de mie beurrée (face beurrée vers l'intérieur et non beurrée vers l'extérieur). Étalez sur ce croque-monsieur 1/4 du mélange à base de Comté. Faites griller environ 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Autre version :
À la place du mélange crème fleurette, comté moutarde, vous pouvez aussi faire une béchamel (clic pour la recette). C'est la version plus traditionnelle. On beurre légèrement le pain de mie de la même façon. On met la béchamel, le jambon, le fromage, la béchamel et la seconde tranche de pain de mie. Mettre au four.

CROQUE-MADAME

Ingrédients pour 2 personnes :
4 tranches de pain de mie complet,
2 tranches de jambon blanc dégraissé,
80 g de d'emmental allégé,
100 g de fromage frais 0%, 2 œufs.

Tartinez un côté de chaque tranche de pain de mie de fromage frais.
Disposez l'emmental coupé en fines lamelles puis le jambon blanc, puis à nouveau de l'emmental sur une tranche de pain.
Ensuite refermez le croque avec une autre tranche de pain de mie, en mettant le côté tartiné vers l'intérieur.
Déposez-les croques sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfournez au four chaud à 200°C jusqu'à ce qu'ils dorent un peu.
Pendant ce temps faites cuire les œufs au plat dans une poêle puis déposez-les sur le dessus des croques et servez immédiatement.

CAROTTE CAKE DE PÂQUES

Temps de préparation : 20 min. (15 pour le gâteau / 5 min pour le glaçage) - Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes (ou 4 vraiment gourmands) :

Pour le gâteau :
2 gros œufs,300 g de carottes,100 g de cassonade,
25 g d'huile de sésame ou de tournesol
140 g de farine, 1 cuillère à café de levure chimique,
2 cuillères à soupe de sésame grillé (*),
1 pincée de sel.

Glaçage et décoration (*) :
150 g de mascarpone, 25 g de sucre, zeste d'une demie orange,
Œufs de Pâques en sucre.

Étape 1 : Le gâteau

Lavez les carottes, pelez-les, retirez le trognon puis râpez les à grosses mailles. Réservez.
Dans un saladier, battez les œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Incorporez l'huile et les graines de sésame.
Ajoutez la farine, levure, sel puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Incorporez enfin les carottes et les graines de sésame.
Huilez légèrement un moule en cercle puis versez-y la pâte.
Faites cuire 30 minutes environ à 180°C (testez avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche).

Étape 2 : Glaçage et décoration.

Dans un bol, mélangez le mascarpone, sucre et les zestes d'orange.
Une fois le gâteau froid, répartissez la crème mascarpone sur le dessus.
Décorez de petits œufs de Pâques en sucre, puis réservez au frais jusqu'au service. Sortez le 10 minutes avant dégustation.

menu

Mercredi 28 juin 2023

Verrines avocat-crevettes et saumon fumé-mousse de fromage frais

VERRINES AVOCAT-CREVETTES

Préparation : 30 minutes.

Ingrédients pour 4 personnes :

3 avocats, 2 citrons verts, 6 carrés frais, 45 crevettes décortiquées, crème fraîche, ciboulette, sel et poivre.

1. Écrasez avec une fourchette la chair de 2 avocats et arrosez-les avec le demi jus du citron vert. Dans vos quatre verrines, répartissez la purée d'avocat sur environ 2 cm de hauteur. Réservez une partie de la purée pour une autre couche.
2. Coupez environ 16 crevettes en morceaux et disposez-les sur la purée d'avocat (4 crevettes coupées par verrine). Réservez 16 crevettes entières pour la décoration du dessus de la verrine.
3. Écrasez avec une fourchette les 6 carrés frais et la ciboulette ciselée en petits morceaux. Rajoutez un peu de crème (environ 5 cl) pour que le mélange soit moins épais.
4. Dans vos 4 verrines, répartissez le mélange de fromage frais sur environ 2 cm. Réservez une partie du mélange pour une autre couche.
5. Prenez le 3éme avocat, enlevez la peau, coupez-le en petits morceaux et arrosez le tout du jus d'un demi citron vert.
6. Mélangez les morceaux d'avocat avec des morceaux de crevettes (environ 12 crevettes).
7. Répartissez ce mélange dans les verrines sur environ 4 cm de hauteur.
8. Enfin, mélangez le reste de purée d'avocat et de fromage frais et répartissez le mélange dans les verrines pour constituer la dernière couche.
9. Décorez le dessus des verrines avec des crevettes entières (environ 4 par verrines), quelques brins de ciboulette et des rondelles de citron vert

VERRINES SAUMON FUMÉ-MOUSSE DE FROMAGE FRAIS

Préparation : 20 minutes.

Ingrédients pour 4 personnes :
2 tranches de saumon fumé ou de truite fumée,
2 cuillères à soupe de crème fraîche,
3 cuillères à soupe de fromage frais, 3 cuillères à soupe de ciboulette, 1 cuillère à soupe d'aneth, 1 cuillère à soupe de jus de citron.

1. Coupez en lamelles puis en petits rectangles le saumon fumé. Ciselez la ciboulette ainsi que l'aneth.

2. Dans un bol, mélangez le jus de citron, le fromage frais, la crème fraîche et les herbes. Si vous le souhaitez, poivrez un peu. Ajoutez le saumon fumé tout en gardant une petite partie pour le décor. Mélangez bien.

3. À l'aide d'une poche à douille à embout large, remplissez les verres à cocktail de la préparation. C'est ce qui fait l'élégance de la verrine. Puis terminez par deux rectangles de saumon fumé et une pluche d'aneth. Servez.

Le conseil du chef
Si vous avez un peu de temps, n'hésitez pas à faire votre marinade maison. Avec un peu de citron vert et de l'aneth, c'est encore meilleur ! Et pour agrémenter votre verrine au saumon fumé, vous pouvez également ajouter de l'avocat en petits dés. Entourée de mâche, celle-ci se servira très bien en entrée ou lors de l'apéro.

D'après : https://www.quiveutdufromage.com/r-verrine-de-saumon-fume-et-fromage-frais

menu

Mercredi 26 juillet 2023

Clafoutis aux fruits jaunes et aux amandes

CLAFOUTIS AUX FRUITS JAUNES ET AUX AMANDES

Préparation : 15 minutes – Cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :
3 œufs, 30g de sucre roux, 2 pots de Délice Vanille Andros Gourmand & Végétal (2 x 100 g),150 ml de lait végétal (nature ou à la vanille)
50 g de farine semi-complète, 2 cuillères à soupe bombées de poudre d'amandes,1 pointe de couteau d'extrait de vanille,2 pêches jaunes, 4 abricots, 4 carrés de chocolat noir, 1 cuillerée à soupe d'amandes effilées.

1. Dans un saladier, fouetter les œufs entiers avec le sucre roux, les pots de Délice Vanille et le lait végétal.
2. Ajouter la farine, la poudre d'amandes et l'extrait de vanille, mélanger à nouveau.
3. Verser la pâte dans un petit moule à gratin légèrement graissé.
4. Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante (Th. 6).
5. Laver les fruits, les dénoyauter, peler les pêches, et couper pêches et abricots en cubes réguliers.
6. Avec un couteau, couper les carrés de chocolat en pépites. Répartir dans le plat les cubes de fruits jaunes et les pépites de chocolat.
7. Saupoudrer d'amandes effilées.
8. Faire cuire au four pendant 35 à 40 minutes, le dessus doit être bien doré.
9. Laisser tiédir avant de déguster

CLAFOUTIS AUX FRUITS JAUNES ET CRÈME DE COCO

Préparation :

Voici donc une recette de clafoutis aux brugnons et pêches, sans lait et sans gluten.

Ingrédients :

600 g de fruits jaunes : pêches, brugnons etc., 200 g de crème de coco, 2 cs. de maïzena, 3 cs. de sucre roux, 60 g de poudre d'amande, 1 cs. de levure, 4 œufs entiers.

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Fouetter les œufs, ajouter la crème de coco, mélanger puis ajouter le reste des ingrédients secs. Mélanger et réserver.
3. Éplucher et couper en morceaux les fruits au-dessus d'un bol pour récupérer le jus qui sera ajouter dans la préparation. Réserver les fruits dans un bol.
4. Beurrer et fariner un plat, ajouter le jus des fruits dans la préparation, fouetter et verser la préparation dans le plat. Ajouter les fruits et enfourner pendant 45 minutes environ.
5. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.
6. Déguster tiède ou froid.

menu

Mercredi 9 août 2023

Quiches aux courgettes
et au jambon

QUICHES AUX COURGETTES ET AU JAMBON

Préparation : - Cuisson : 30 minutes.

Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte(s) brisée(s), 500 g de courgettes,
100 g de jambon de pays,
100 g de fromage râpé, 2 gousses d'ail, 2 œufs, 20 cl de crème, huile d'olive, sel, poivre.

1. Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7).
2. Lavez, puis pelez les courgettes.
3. Coupez-les en 2 pour les épépiner puis, sur une planche de cuisine découpez-les en gros cubes.
4. Découpez le jambon en dés.
5. Épluchez, lavez l'ail puis écrasez-le au presse ail.
6. Faites chauffer une poêle légèrement huilée puis faites-y revenir l'ail pressé sur feu doux.
7. Ajoutez ensuite les cubes de courgettes puis faites revenir le tout sur feu vif et à découvert.
8. Dès que les courgettes sont bien dorées, salez puis poivrez le mélange.
9. Garnissez le fond du moule de la pâte brisée.
10. Recouvrez cette pâte des cubes de courgettes et dés de jambon.
11. Cassez les œufs dans un saladier puis battez-les.
12. Ajoutez-y la crème puis assaisonnez en saupoudrant de sel et de poivre selon vos goûts.
13. Versez ce mélange sur les courgettes et jambon dans le moule.
14. Parsemez de fromage râpé.
15. Enfournez pendant 30 min.

menu

Mercredi 20 septembre 2023

Tartelettes au citron

TARTELETTES AU CITRON

Préparation : 30 minutes – Cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 6 tartelettes :
1 pâte brisée et du papier sulfurisé,
80 g de sucre roux (de préférence la fleur de sucre, plus fine),
50 g de beurre, 3 œufs, 3 citrons.

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Étalez la pâte brisée, découpez-la en 6 à l'aide des petits moules à tartelettes et garnissez-les de celle-ci (après avoir mis le papier sulfurisé).
3. Battez les œufs avec le sucre roux jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
4. Lavez les 3 citrons, zestez leur écorce, puis pressez leur jus.
5. Ajoutez ces ingrédients et le beurre fondu au mélange mousseux.
6. Enfournez sur une plaque prévue pour les tartelettes et laissez cuire environ 30 min.
7. La préparation doit dorer légèrement.