

# *Tartelettes aux framboises, citron vert et yuzu*

## *Pour 6 tartelettes*

200g de [pâte sucrée](#)

500g de framboises fraîches

2 œufs

60g de sucre

70g de beurre

60g de jus de citron vert

30g de jus de yuzu

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, mélangez les œufs avec les jus de citron vert et de yuzu et le sucre, faites chauffer à feu doux tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Coupez le feu et incorporez le beurre en morceaux, laissez refroidir et réservez au frigo.

Lavez les framboises.

Étalez à pâte et foncez la dans des moules à tartelettes puis faites les cuire à 200°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Quand la crème de citron est bien froide étalez-la sur les fonds de tartelettes et disposez les framboises par dessus.