

Tartelette au citron vert

De Edwige TIRET « Restaurant La Croix de Savoie » 74300 Les Carroz

Ingrédient :

Pour la pâte sablée

150 gr de farine
1 pincée de levure chimique
75 gr de sucre semoule
½ orange
75 gr de beurre mou
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à soupe d'eau

Pour la crème citron

3 gr de gélatine en feuille
15cl de jus de citron
5 cl de jus de citron vert
60 gr de sucre semoule
3 jaunes d'œufs
1 œuf
75 gr de beurre mou

Préparation :

Préparez d'abord la pâte sablée

- Versez la farine, la levure et le sucre en fontaine sur le plan de travail
- Ajoutez le le zeste d'orange et le beurre mou
- Frottez les ingrédients entre vos mains pour obtenir une pâte sableuse
- Formez de nouveau un puits : cassez l'œuf à l'intérieur
- Mélangez la pâte sans trop la travaillez
- Mettez la pâte dans un flim alimentaire et mettez-la au froid durant 1h
- Etalez la pâte sur votre plan de travail à l'aide d'un film alimentaire et d'un rouleau à pâtisserie
- Mettez-la dans votre moule à gateau
- Cuire le fond à blanc ou y ajoutez une frangipane durant 10 minutes si celle-ci est de taille moyenne

Préparez maintenant la crème citron

- Mettez les feuilles de gélatine à ramolir dans de l'eau très froide.
- Dans une casserole, faites cuire le jus des fruits avec le sucre
- Incorporez les œufs et remuez avec un fouet
- Ajoutez la gélatine essoré et le beurre coupé en morceaux
- Mixez la préparation pour avoir une crème lisse
- Laissez la crème refroidir pendant 1h
- Répartissez la crème sur les fonds de tartelettes froid
- Passez les au réfrigérateur pendant 1h

Conseil :

Réalisez de préférence avec une frangipane apporte à la tartelette un petit peu de légèreté et plus agréable lors de la dégustation.