

Tartelette citron

Ingredients
Pâte sucrée
1 oeuf
130g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
260g de farine
Crème de noisette
2 oeufs
100g de beurre mou
100g de sucre glace
100g de poudre de noisettes
le zest d'un citron
Crémeux citron
1 oeuf
2 jaune d'oeuf
75g de sucre
100g de jus de citron
1.5g de gélatine
100g de beurre

Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer mlanger

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte finement

Garnir les moules tarte de pte et mettre 15 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 10 minutes

Crème de noisettes

Mlanger ensemble le sucre glace et le zeest de citron

Ajouter le beurre mou et mlanger

Incorporer la poudre de noisette puis les oeufs

Verser dans les tartelettes

Enfourner 180C pendant 15 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tartelette citron

Crémeux citron

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Mlanger les oeufs et le sucre

Ajouter le jus de citron et mettre le tout chauffer jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu incorporer la glatine essore et le beurre en morceaux

Verser dans le moule de votre choix et mettre au conglateur une nuit

Le lendemain dposer sur les tartelettes

Vous pouvez rajouter des noisettes haches tout le tour

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr