



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

Crèmeux 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 à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte finement

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 10 minutes

Crème de noisettes

Mélanger ensemble le sucre glace et le zeste de citron

Ajouter le beurre mou et mélanger

Incorporer la poudre de noisette puis les oeufs

Verser dans les tartelettes

Enfourner à 180°C pendant 15 minutes



Tartelette citron

Crèmeux citron

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Mélanger les oeufs et le sucre

Ajouter le jus de citron et mettre le tout à chauffer jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer la gélatine essorée et le beurre en morceaux

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

Le lendemain déposer sur les tartelettes

Vous pouvez rajouter des noisettes hachées tout le tour