

TARTELETTES AU CITRON

Ingrédients :

Le sablé noisette :

70 g de beurre pommade

70 g de poudre de noisettes

Sucre glace 70 g

Farine 70 g

La Crème au citron :

100 g d'œufs

100 g de sucre semoule

Les zestes d'1 citron bio

80 g de jus de citron

$\frac{3}{4}$ feuille de gélatine

150 g de beurre doux

Préparation :

La Crème au citron :

1. Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, les zestes finement râpés à l'aide d'une râpe Microplane et le jus du citron.
3. Faire chauffer sans cesser de mélanger jusqu'à 85 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine bien essorée.
4. Laisser refroidir jusqu'à 60 °C.
5. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux.

6. Mixer le tout au mixeur plongeant.
7. Verser la préparation dans les cavités du moule silicone posé sur une petite plaque.
8. Tapoter la plaque sur la table pour éviter les bulles d'air. Lisser la surface et réserver au congélateur.

Le sablé noisette :

1. Préchauffer le four à 165 °C.
2. la poudre de noisettes et le sucre glace.
3. Dans la cuve d'un robot muni d'une feuille (ou au batteur électrique), mélanger le beurre pommade.
4. Incorporer le mélange noisettes-sucre.
5. Lorsque l'appareil est homogène, verser la farine petit à petit.
6. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 3 mm et enfourner pendant environ 25 minutes.
7. Sortir du four et découper immédiatement les sablés à l'aide d'un emporte-pièce rond de la taille des moules.

Dressage :

1. Démouler les crèmes citron et les déposer sur les sablés.
2. Râper un peu de citron vert sur les tartelettes. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.