

Tartes

Tartelette au citron



3h30 10 min 20 min 3h 399

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du lemon curd

- 1 Presser les citrons dans un bol à l'aide d'un presse agrumes.
- 2 Mesurer la quantité de jus nécessaire en le filtrant dans un verre doseur, à l'aide d'une passoire.
- 3 Dans un bol, casser les oeufs entiers.
- 4 Ajouter autant de jaunes que d'oeufs. Pour cela, clarifier les oeufs et verser les jaunes dans le bol. Placer les blancs dans un bol à part.
- 5 Les blancs d'oeufs se conservent pendant au moins une semaine au réfrigérateur, ils peuvent servir à la préparation de meringues ou pour alléger un gâteau.
- 6 Fouetter les oeufs jusqu'à atteindre un mélange homogène.

Étape 2

Cuisson du lemon curd

- 1 Verser le jus de citron dans la casserole.
- 2 Utiliser une casserole en métal inoxydable : le citron étant un élément acide, l'aluminium risquerait de faire noircir le mélange.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les tartelettes

12 **Biscuit(s) sablé(s)**
48 **Framboise**
2 c. à soupe **Pistaches**

Ingrédients pour le lemon curd

12 cl **Jus de citron**
150 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
60 g **Beurre**
2 g **Agar-agar**

- 3 Ajouter le sucre et porter le tout à ébullition.
- 4 A l'aide d'une spatule en silicone ou d'un fouet, mélanger la préparation.
- 5 Lorsque le mélange arrive à ébullition, baisser le feu et ajouter l'agar agar. Mélanger.
- 6 Porter la préparation de nouveau à l'ébullition pendant environ une minute.
- 7 Verser progressivement le mélange bouillant sur les oeufs, tout en fouettant.
- 8 Reposer la casserole sur le feu et reverser le mélange dedans. Remuer en permanence.
- 9 Dès que la préparation atteint l'ébullition, la retirer du feu.
- 10 Ajouter les morceaux de beurre froid. Mixer.
- 11 Retrousser les bords d'une poche à douille et la placer dans un grand verre.
- 12 Verser la préparation dans la poche à douille.
- 13 Fermer la poche à douille et la placer au réfrigérateur pendant au moins trois heures.

Étape 3

Le dressage

- 1 Sortir le lemon curd du réfrigérateur.
- 2 Piler les pistaches décortiquées dans un mortier.
- 3 Prendre un sablé, le poser sur la planche à découper.
- 4 Prendre la poche à douille, la presser délicatement et déposer de manière circulaire le lemon curd sur le sablé. Recommencer avec les autres sablés.
- 5 Placer trois à quatre framboises sur chaque tartelette.
- 6 Parsemer les tartelettes de poudre de pistache.
- 7 Placer les tartelettes sur une assiette.