



TARTELETTES A L'ORANGE-CITRON CURD ET ORANGES CONFITES



Facile

Préparation: 5 mn pour la pâte si vous ne l'avez pas déjà + le temps de repos

Cuisson: 8 à 10 mn pour les fonds de tarte

10 mn environ pour le curd (à prévoir la veille si possible)

Le citron-orange curd:

Pour la valeur d' ½ pot de confiture: La veille si possible:

1/2 orange juteuse

1 citron

100 g de sucre-

2 oeufs- (1 œuf entier + 1 blanc)

½ càs de Maïzena

Battre les oeufs à la fourchette ou au fouet. Réserver.

Presser le citron et l'orange sans garder la pulpe. Mélanger le jus des agrumes au sucre et la maïzena. Remuer sur feu très doux jusqu'à ce que ce soit juste un peu chaud, incorporer les oeufs battus. Augmenter la température et faire épaissir en remuant sans cesse.

Couper le feu, mettre dans un bol, laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au frigo.

Pour une quinzaine de tartellettes:

Environ 150 g de pâte à gingerbread ou de pâte sablée classique

Quelques cuillérées de citron-orange-curd

15 ronds de pâte à gingerbread ou de pâte à tarte sablée classique

4 tranches d'oranges confites coupées en quarts

Préchauffer le four à 220°.

Etaler la pâte à gingerbread au rouleau, la découper à l'emporte-pièce, dentelé ou non et les faire cuire sans qu'il prennent trop de couleur (environ 8 mn).

Les laisser refroidir avant de les démouler.

Lorsqu'ils sont froids, les garnir d'1 càc d'orange-lemon curd et poser ¼ de quartier d'orange confite sur chaque tartellette.