

Binôme gourmand

TARTELETTES A LA MOUSSE DE LEMON CURD ET AUX FRAMBOISES



Ingrédients pour 6 tartelletes de 10 cm de diamètre :

*300 g de pâte sablée

*200 g de lemon curd (*recette trouvée sur le site chefsimon.com. Il y a beaucoup de recettes différentes de lemon curd, choisissez la vôtre. Vous pouvez aussi l'acheter tout faite*)

*25 cl de crème entière liquide bien froide

*1 sachet de sucre vanillé

*1 sachet de cremfix

Préparez votre mousse au lemon curd quelques heures à l'avance pour qu'elle ait le temps de prendre (*si je peux, je la fais même la veille*).

Fouettez votre crème liquide en chantilly avec 1 sachet de fixe crème et 1 sachet de sucre vanillé. Lorsque la chantilly est bien ferme, incorporez délicatement le lemon curd en soulevant la masse pour obtenir une mousse bien lisse. Réservez plusieurs heures au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 180°.

Étalez votre pâte sablée pas trop épaisse et à l'aide d'un emporte-pièce découpez 6 ronds que vous placerez dans des moules à tartelletes (*les miens font 10 cm de diamètre*). Mettez du papier sulfurisé sur les fonds de pâte et des haricots secs. Cuisez à blanc pendant environ 15 mn.

Sortez du four, ôtez les haricots et le papier sulfurisé et laissez refroidir. Démoulez les fonds de tartelletes.

Versez la mousse au lemon curd dans une poche à douille. Garnissez les fond de tartelletes et placez les framboises sur la mousse (10/12 par tartelletes environ).

Binôme gourmand

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>