



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Tartelette au citron et sa coque de bulles givrées



PREPARATION : 4 personnes

Coque de bulles givrées au citron :

250 gr d'eau
40 gr de sucre
120 gr de jus de citron
3 feuilles de gélatine

Base au spéculoos :

100 gr de spéculoos
25 gr de beurre

Crème au citron :

2 citrons
2 œufs
40g de beurre pommade
100g de sucre

PREPARATION :

Coques de bulles givrées

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, porter à ébullition. Retirer la casserole du feu et ajouter le jus de citron, incorporer la gélatine essorée. Bien mélanger.
Réserver au frais pendant environ 3-4 heures, le mélange doit avoir la consistance d'une gelée.

Poser des cercles en inox sur du papier sulfurisé. A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer la gelée en incorporant beaucoup d'air. Une écume blanche se forme à la surface. Récupérer les plus grosses bulles à l'aide d'une cuiller et les déposer dans les cercles. Entreposer au congélateur pendant au moins 2 heures. Si les bulles ne sont pas assez grosses, remettre la gelée au frais et remixer à chaque fois. Vous pouvez procéder en plusieurs étapes.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Base aux spéculoos

Mixer les biscuits et ajouter le beurre fondu. Répartir ce mélange au fond des cercles préalablement chemisés avec du papier sulfurisé ou du rhodoïd. Réserver au réfrigérateur.

La crème au citron

Dans un cul de poule mélanger tous les ingrédients. Faire cuire au bain marie sans cesser de fouetter et arrêter lorsque la crème s'épaissit. Arrêter la cuisson en déposant le cul de poule dans de l'eau glacée. Laisser tiédir.

Dressage

Verser la crème tiédie sur la base au spéculoos et refroidir au réfrigérateur. Au moment de servir, démouler les tartelettes en enlevant le rhodoïd ou papier sulfurisé. Démouler les coques givrées et les déposer sur la crème. Servir sans attendre.