



MINI TARTELETTES TOUT CITRON



Pour une vingtaine de tartelettes :

Les fonds de tarte :

125 g de farine
85 g de beurre mou
50 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
le jus d'un citron et son zeste
1/2 pincée de sel

Mélanger la farine, le sucre et le beurre assez rapidement, ajouter le jaune d'œuf, le jus et le zeste. Travailler rapidement du bout des doigts, ou au robot. Faire une boule et entreposer la pâte au réfrigérateur pour ½ heure.

A ce moment-là, préchauffer votre four à 200°. Quand la pâte a reposé, l'étaler assez finement et découper, à l'emporte-pièce, des ronds un peu plus grands que la taille des empreintes avant de le mettre dans les moules.

Remettre au frigo une dizaine de minutes et cuire aussi une dizaine de minutes sans les laisser prendre trop de couleur.

Démouler froid. Les manipuler avec soin, c'est un peu fragile.

Le lemon curd :

60 g de beurre
140 g de sucre 1
2 œufs + 1 jaune
Le jus de 3 citrons et leurs zestes
1 càc de maïzena diluée dans 1 càs de lait froid

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le jus de citron et le sucre, lorsque le sucre est fondu, ajouter les œufs battus et remuer sans arrêt, comme pour une crème anglaise, le mélange ne doit jamais bouillir, lorsqu'il commence à épaissir, ajouter la maïzena diluée et remuer encore jusqu'à épaississement complet. Laisser refroidir et garnir les tartelettes.

Les réserver au froid jusqu'à l'heure de les servir.