



Mini-tartelettes

Préchauffez le four à 180°.

A l'aide de l'emporte-pièce, découpez les fonds de tarte et disposez-les sur l'envers des moules pour les faire cuire à blanc.

Une fois cuits, au bout de 12 à 15 minutes : démoulez et laissez refroidir.

Froids, garnissez-les de la préparation de votre choix.

Pour 30 mini tartelettes citrons

1 rouleau de pâte sablée ou brisée	1 zesteur ou une râpe
4 citrons non traités	1 C.A.S.R.O.L.
120g de sucre blond de canne	1 fouet
3 œufs	1 emporte pièce 6 cm
1 cuillère à soupe de maïzena	Moules mini tartelettes

Lavez soigneusement les citrons et prélevez les zestes, en prenant garde de ne pas emporter en même temps la chair blanche des citrons.

Dans une C.A.S.R.O.L., délayez au fouet les jus de citrons, les zestes, le sucre et la maïzena.

Faites chauffer le mélange à feu doux.

Dans un cul de poule, battez les œufs en omelette puis mélangez-les à la préparation dans la C.A.S.R.O.L. tout en continuant à remuer.

Une fois que les œufs ont été ajoutés à la préparation, il faut toujours remuer le mélange à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe : c'est très rapide environ 3 à 4 minutes.

Ôtez alors du feu et mettez dans un pot et une fois bien refroidi, conservez au réfrigérateur.

Pour 30 mini tartelettes choco miroir

5 cl d'eau ou 3 cuillères à soupe	
70 g de sucre	
50 g de crème liquide	
25 g de cacao en poudre ou 3 cuillères à soupe	
1 feuille de gélatine de 2 g	

Mettez à tremper la gélatine dans l'eau fraîche pendant 20 minutes.

Portez à l'ébullition l'eau, la crème, le sucre et le cacao : mélangez au fouet sans cesser de remuer jusqu'à laisser bouillir 3 à 4 minutes et retirez du feu.

Essorez la gélatine et incorporez-la au mélange.

Garnissez les fonds de tartelettes.

Régalez-vous !