

Tartelettes Lemon



Pour la pâte sucrée :

90 gr	Beurre mou
110 gr	Sucre glace
1	œuf
200 gr	Farine

Malaxer le beurre et le sucre glace. Ajouter l'œuf puis incorporer la farine. Fraiser la pâte sans trop la travailler pour ne pas la corser. Mettre au frais 45 min à 1 heure. Abaisser la pâte détailler à l'emporte pièce des ronds. Foncer des moules à tartelettes puis mettre du papier alu avec des haricots secs et faire cuire à blanc 10 minutes à 180°C puis enlever l'alu et les haricots et continuer la cuisson encore 5 minutes. Laisser refroidir.

Pour la crème citron :

100 gr	Sucre poudre
40 gr	Jaunes d'œufs
25 gr	Maïzena
100 gr	Jus de citron
150 gr	Crème liquide

Faire bouillir le jus de citron , la crème liquide et 50 gr de sucre.

Blanchir dans un saladier les jaunes avec 50 gr de sucre restant puis incorporer la maïzena.

Verser le jus de citron bouillant dans le saladier , remuer au fouet puis reverser tout dans la casserole et donner une légère ébullition en remuant sans cesse.

Débarrasser la crème dans un plat et la filmer au contact et la laisser tiédir à température ambiante.

Pour la meringue italienne :

150 gr	Sucre poudre
40 gr	Eau
20 gr	Glucose
75 gr	Blancs d'œufs

Faire cuire à 120°C, le sucre, l'eau et le glucose. Verser sur les blancs battus et continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Garnir les fonds de tartelettes refroidies avec la crème citron et décorer avec une rosace de meringue italienne; puis colorer la meringue soit sous le grill du four quelques minutes soit au chalumeau .

Bonne dégustation