

HELENE FREBOURG



Mes Tartelettes au lemon-curd

La liste des courses

- 1 rouleau de pâte sablée
- 10 cl de jus de citron
- le zeste râpé très fin de 2 citrons
- 150 gr de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de maizena
- un peu de farine
- variante avec oranges ou pamplemousses
- option pate noisettes, pistaches, chocolat
- micro-ondes

Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 15 mn
- montage : simple, à la douille

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

- Commencer par préchauffer le four à 6-180°C
- étaler votre pâte sablée, la fariner légèrement et passer le rouleau pour l'affiner
- à l'aide de l'emporte-pièce, couper des cercles et garnir vos moules à tartelettes sur l'envers,
- cuire à blanc et mettre de côté.

- Mélanger avec le fouet tous les ingrédients : zeste & jus, sucre, maizena, (et battre à part les oeufs avant de les incorporer)
- puis mettre au micro-ondes 3 fois 1 minute sur fort en remuant au bout de chaque minute pour bien homogénéiser : qd c'est bien consistant, c'est ok !

- Une fois le lemon curd refroidi, garnir vos tartelettes à l'aide d'une poche à douille,
- puis en option, décorer avec des billes de chocolat ou de la pate de noisette ou pistache Gourmandies, ou des fruits frais decoupés petits carrés, ou ce qu'i vous plait ... mais le lemon-curd est aussi très bon tout seul !

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

http://www.demarle-avec-stella.com

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



30 Mini-Tartelettes

FP 2413



Fouet Ergonomique

MA 111029



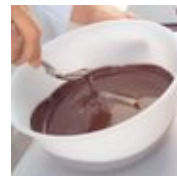
Lot de 2 Spatules

MA 113007



Bol Plastique

MA 116452



Couteau d'Office 10 cm

MA 124210



Planche à Découper Flexible

MA 130705



Découpoir Rond Cannelé 6 cm

MA 152117



Poche à Douilles

MA 162004



Lot de 4 Douilles

MA 166005



5 Douilles Interchangeables

MA 166011



Râpe 2 mm

MA 216011



Praliné pot de 250 g

MC 60



Pâte de Pistaches

MC 61



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 400300



Tablier noir brodé
Gourmandise

VR00174



Créer ma thématique