

## Tartelettes à la verveine et au lemon curd de Babouchka

Voici ce que j'ai préparé avec le "lemon curd" que Michèle du blog Croquant Fondant Gourmand m'a offert lors de notre très agréable repas entre "filles"! Je l'ai enfin utilisé pour en faire des tartelettes toutes simples et délicieusement crémeuse pour le repas "d'au revoir et à bientôt" d'Esther du "Temps des cerises".



### Ingrédients

- 200 à 250 ml lemon curd
- 1 pâte brisée
- 24 à 30 feuilles de verveine sèche
- 1/4 écorce d'orange séchée

Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte brisée et à l'aide d'un emporte-pièce, confectionner 24 cercles de 8 à 10 cm de diamètre. Déposez-les dans les moules d'une plaque de 24 tartelettes. Piquez-les à la fourchette. Enfourez la plaque dans le milieu du four et faites cuire 5 à 7 minutes à 220°C. Si la pâte lève, sortez la plaque du four et écrasez la à la cuillère. Réduisez la température à 180°C et laissez cuire encore 7 à 10 minutes. Sortez la plaque du four, laissez tiédir puis démoulez les tartelettes. Réservez.



Répartissez le lemon curd dans les tartelettes.

Saupoudrez des feuilles de verveine émiettées. Râpez finement l'écorce d'orange sur les tartelettes.

Dégustez.

### Mes suggestions

- Garnissez d'une meringue croustillante.
- Remplacez la pâte brisée par une pâte sablée.
- Pour la recette du lemon curd, je vous donne le lien : recette de Babouchka!