

TARTELETTES AU CITRON VERT ET GIANDUJA



Facile Préparation: environ 15 mn (3 + 8 + 5) Cuisson: environ 15 à 20 mn (8 + 5 + 5)

Pour 6 tarteleTTes:

Pour la pâte sablée sucrée:

50 g de sucre + 70 g de beurre mou + 125 g de farine

1 jaune d'œuf

Pour le citron vert curd:

Le jus de 3 citrons verts

100 g de sucre

2 œufs

50 g de beurre + 1 càc bombée de Maïzena

Pour la ganache gianduja ou pralinée:

100 g de chocolat au gianduja (Lindt praliné lait par exemple) en morceaux

10 cl de crème liquide entière

La veille éventuellement ou plusieurs heures avant:

La pâte sablée: Au robot ou du bout des doigts, travailler rapidement le sucre, la farine et le beurre jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Ajouter le jaune et mettre en boule. Filmer et réserver au frais.

Le green lemon curd: Batta les œufs à la fourchette ou au fouet. Réserver.

Presser les citrons au dessus d'une passoire pour ne pas avoir de pulpe. Mélanger le jus à la Maïzena et au sucre. Mettre dans une casserole à feu très doux jusqu'à ce que ce soit juste un peu chaud, incorporer alors les œufs battus et le beurre. Augmenter la température et faire épaissir en remuant sans cesse.

Couper le feu, mettre dans un bol, laisser refroidir à température ambiante. Réserver au frigo.

Le jour J:

Les fonds de tarteleTTes: Sortir la pâte et mettre le four à préchauffer à 220°.

Dès que la pâte est à bonne température (environ 10 mn), abaisser la pâte au rouleau à 4-5 mm, la découper à l'emporte-pièce, et fonder les moules, beurrés si nécessaire.

Réserver 15 mn au frais, garnir avec un papier cuisson et remplir de haricots secs. Cuire environ 8 minutes en surveillant la coloration du bord qui doit rester clair. Ôter le papier et poursuivre la cuisson 2 mn. Laisser refroidir avant de les démouler.

La ganache: Porter la crème à ébullition, couper le feu et verser les morceaux de chocolat, remuer sans cesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser refroidir.

Finition: Dès que les fonds de tartes sont refroidis, verser environ 1 cm de ganache et faire prendre au froid.

Lorsque la ganache est prise, garnir avec le green lemon curd et décorer d'une lamelle de citron vert ou de quelques zestes très fins.