

## **PETITE CREME AU LIMONCELLO ET TUILE A LA VERVEINE CITRON**



**Facile**

**Préparation: 10 mn (5 +5)**

**Cuisson: 12 mn (7 + 5)**

### **Pour 4 crèmes et une dizaine de tuiles:**

#### Pour les crèmes:

1/3 l de lait

2 jaunes d'œufs

65 g de sucre en poudre

3 càs de limoncello

22 g de Maïzena

#### Pour les tuiles:

20 g de beurre mou

35 g de sucre glace

15 g de farine

2 càs de limoncello

4 ou 5 feuilles de verveine citron ciselées finement

#### Les tuiles:

Mélanger le beurre et le sucre glace pendant au moins 2 minutes, ajouter le limoncello et les feuilles de verveine citron ciselées. Presser bien au dessus d'un chinois pour écraser les feuilles et en extraire l'arôme. Récupérer la pâte obtenue, ajouter la farine et réserver 30 minutes au frigo.

Préchauffer le four, déposer des petites lignes de pâte en les espaçant bien et cuire 6-7 minutes jusqu'à coloration uniforme. réserver au sec.

#### La crème:

Travailler les jaunes avec le sucre pendant 2 ou 3 minutes, ajouter le lait en en gardant un peu pour dissoudre la Maïzena, ajouter le limoncello et la Maïzena dissoute.

Mettre dans une casserole et cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que le crème épaisse. laisser refroidir et verser dans des coupes. réserver au réfrigérateur et servir avec les tuiles.