



Bec sucré Bec salé



TARTELETTES CITRON GROSEILLES ET FRUITS DES BOIS

Pâte brisée au chocolat amer :

- 1 œuf
- 1 cas de chocolat amer en poudre
- 125 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 125 g de beurre

Crème au citron :

- le jus et le zeste de 2 citrons jaunes
- 1 œuf entier et 2 jaunes d'œufs
- une grosse cas de maïzena
- 15 cl d'eau
- 120 g de sucre

Glaçage : ½ pot de gelée de groseilles

Pâte sablée :

Dans une jatte, fouettez l'œuf avec le sucre et le chocolat amer en poudre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez la farine, frottez le mélange entre vos mains jusqu'à obtenir un sable grossier. Ajoutez alors le beurre et pétrissez. Formez une boule. Emballez la dans du film alimentaire et laissez la reposer une heure au froid. Étalez la pâte et foncez vos moules à tartelettes.

Cuisez les à blanc pendant **15 mn à 160°**.

Crème au citron :

Fouettez les jaunes, l'œuf entier avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse (il double de volume). Ajoutez la maïzena, puis le jus et le zeste des citrons, puis l'eau. Homogénéisez avec un fouet. Transvasez dans une casserole, et portez sur feu moyen en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe franchement (**4 à 5 mn**).

Éteignez le feu, transvasez dans un grand bol et laissez complètement refroidir. Garnissez le fond de tarte avec cette crème au citron refroidie en étalant avec le dos d'une cuiller.

Miroir Groseille :

Faites fondre sur feu doux la moitié d'un pot de gelée de groseille. Quand elle est complètement liquide, transvasez la dans un petit récipient et laissez tiédir. Avec une grande cuillère, couvrez la crème au citron d'un voile de gelée de groseille qui se reprendra en gelée en refroidissant. Parsemez de fruits des bois (surgelés). Conservez au frais jusqu'au moment de servir (**au moins 2 heures**).

Sortez les tartelettes du réfrigérateur **20 mn** avant de les consommer.

