

Tartelettes faon Mojito

Pour 12 tartelettes

Préparation : 30 min – Cuisson : 40 min

Ustensiles spécifiques :

- 1 cul-de-poule
- 1 emporte-pièce de 9,5 cm
- 1 fouet électrique
- 1 spatule haute température
- 1 casserole
- 1 moule en silicone de 12 tartelettes
- 1 Silpat (toile siliconée)
- 1 plaque aluminium perforée
- 1 poche à douille avec une douille cannellée par ex
- 1 pinceau alimentaire
- Film alimentaire
- 1 chalumeau



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour la pâte sucrée :

- 250g de farine
- 1 œuf
- 125g de beurre froid
- 60g de sucre glace

Pour la crème de citron vert menthe :

- 12cl de jus de citron vert
- 120g de sucre
- 3 œufs
- 120g de beurre
- Le zeste d'un citron vert
- 15 feuilles de menthe

Pour le nappage au citron vert :

- 5g de gélatine
- 75g d'eau
- 100g de sucre
- Le zeste d'un citron vert
- 1 pointe de colorant vert

Pour la meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 70g de sucre

Réalisation :

***Pour la pâte sucrée :**

- Dans un bol, mélanger le beurre coupé en morceaux avec le sucre glace.
- Ajouter la farine et mélanger afin d'obtenir un mélange sableux.
- Ajouter l'œuf et pétrir juste assez pour obtenir une boule de pâte.
- L'aplatir légèrement, l'emballer dans du film alimentaire et la laisser reposer 30 minutes au frais.
- Passé ce temps, étaler la pâte sur un plan de travail et préchauffer le four à 180°C.
- Découper 12 cercles à l'aide de l'emporte-pièce, les piquer à l'aide d'une fourchette et les déposer sur l'arrière du moule à tartelettes en silicone (=cuisson à l'envers).
- Recouvrir d'une toile siliconée pour que les fonds de pâtes restent bien plats.
- Faire cuire +/- 20 min puis les laisser refroidir.

***Pour la crème au citron vert menthe :**

- Laver et sécher les feuilles de menthe.
- Les ciseler finement et les déposer dans une casserole avec le zeste.
- Ajouter le sucre et le jus de citron vert.
- Ajouter les œufs et mélanger le tout avec la spatule.
- Mettre la casserole sur feu doux tout en remuant à l'aide d'un fouet pour obtenir une crème épaisse. Cela va prendre quelques minutes.
- Hors du feu ajouter le beurre en morceaux et bien fouetter.
- Couvrir la crème obtenue avec du film alimentaire et faire refroidir.

***Pour le nappage au citron vert:**

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide.
- Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le zeste de citron.
- Faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, le colorant et mélanger le tout. Laisser refroidir.

***Pour la meringue :**

- Monter les blancs en neige et ajouter le sucre petit à petit jusqu'à obtenir une meringue ferme.
- La mettre dans une poche à douille munie de sa douille.

***Pour le montage :**

- Répartir la crème au citron vert dans les fonds de tartelettes.
- Faire chauffer doucement le nappage au citron et à l'aide d'un pinceau, napper les tartelettes délicatement.
- Décorer avec la meringue et la dorer à l'aide d'un chalumeau.
- Ajouter quelques feuilles de menthe.

Bon appétit !