

Tartelette sablée au citron, chantilly vanille, billes de chocolat blanc |

Recette pour 12 tapas

Description

Fond de pâte sablée, crème citron légèrement translucide, recouvert de meringue suisse, le tout caramélisé minute.

L'astuce du chef

Vous pouvez donner un coup de mixette électrique dans votre mix de citron avant de le porter sur le feu.

Ingrédients

Pâte sablée

- 280 Gr Beurre salé
- 40 Gr Sucre
- 35 Gr Oeuf entier
- 80 Gr Sucre glacé
- 80 Gr Poudre d'amande
- 260 Gr Farine

Crème citron claire

- 310 Ml Eau
- 275 Gr Sucre
- 35 Gr Fécule de maïs
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 240 Ml Jus de citron
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 25 Gr Beurre

Chantilly vanille

- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre
- 0.50 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**

Pâte sablée

Passez le beurre au micro-ondes pendant quelques secondes pour obtenir une consistance pommade. Placez le beurre au fond d'un cul de poule, ajoutez-y le sucre et mélangez bien. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque.

Une fois tous les extraits secs passés au tamis, ajoutez-les au mix, puis mélangez-bien. Une fois votre pâte bien homogène, étalez-la sur un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pour un minimum de 4 heures.

Par la suite, malaxez-la légèrement entre vos mains, avant de l'abaisser au rouleau. Réalisez cette opération sur un papier cuisson fariné pour que la pâte ne colle pas à la table.

Une fois votre abaisse à l'épaisseur voulue, laissez-la sur une plaque au frigo. Vous pourrez par la suite la détailler au diamètre voulu pour vos tartelettes.

Une fois vos tartelettes foncées, cuire au four à 356°F (180°C).

Crème de citron claire

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette.

Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème de citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes. Passez la crème au citron dans un tamis, puis incorporez-y le beurre puis réservez-la au frigo, protégée par un papier film.

Chantilly à la vanille

Dans un bol bien froid, fouettez la crème bien froide avec le sucre et la vanille. Une fois que la crème forme des becs d'oiseau et qu'elle vous paraît bien ferme, gardez-la au frigo.

Au moment d'envoyer les tartelettes, réalisez une belle rosace sur les tartelettes.

Vous pouvez finaliser avec des zestes de lime sur la chantilly.

Bon appétit!