# TARTELETTES AU CITRON

#### Ingrédients :

#### Le sablé noisette :

70 g de beurre pommade

70 g de poudre de noisettes

Sucre glace 70 g

Farine 70 g

# La Crème au citron :

100 g d'œufs

100 g de sucre semoule

Les zestes d'1 citron bio

80 g de jus de citron

4 feuille de gélatine

150 g de beurre doux

## **Préparation:**

#### La Crème au citron :

- 1. Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2. Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, les zestes finement râpés à l'aide d'une râpe Microplane et le jus du citron.
- 3. Faire chauffer sans cesser de mélanger jusqu'à 85 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine bien essorée.
- 4. Laisser refroidir jusqu'à 60 °C.
- 5. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux.

- 6. Mixer le tout au mixeur plongeant.
- 7. Verser la préparation dans les cavités du moule silicone posé sur une petite plaque.
- 8. Tapoter la plaque sur la table pour éviter les bulles d'air. Lisser la surface et réserver au congélateur.

#### Le sablé noisette :

- 1. Préchauffer le four à 165 °C.
- 2. la poudre de noisettes et le sucre glace.
- 3. Dans la cuve d'un robot muni d'une feuille (ou au batteur électrique), mélanger le beurre pommade.
- 4. Incorporer le mélange noisettes-sucre.
- 5. Lorsque l'appareil est homogène, verser la farine petit à petit.
- 6. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 3 mm et enfourner pendant environ 25 minutes.
- 7. Sortir du four et découper immédiatement les sablés à l'aide d'un emporte-pièce rond de la taille des moules.

## Dressage:

- 1.Démouler les crèmes citron et les déposer sur les sablés.
- 2.Râper un peu de citron vert sur les tartelettes. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.