

TARTE AU CITRON FACON MOJITO



Ingrédients

1 pâte sublée 280g
4/5 citrons verts (environ 16cl)
100 g de sucre
100 g de beurre ramolli
30 cl d'eau
3 feuilles de gélatine
25 g de sirop de menthe
quelques gouttes d'arôme naturel de menthe (attention au dosage)
4 jaunes d'œufs
3 cuillères à soupe de rhum blanc (facultatif)

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation cuisson de la pâte à blanc+crème environ 40 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Disposez la pâte dans un moule à tarte d'environ 26/28 cm de diamètre en conservant la feuille de cuisson.
Piquez le fond de tarte avec une fourchette.
Recouvrez le fond de tarte d'une feuille de papier sulfurisé, et déposez dessus des haricots secs ou de billes de céramique.
Faites cuire environ 15 minutes, retirez la feuille de cuisson et prolongez la cuisson quelques minutes en surveillant la coloration.
Laissez refroidir.

Pour la crème

Trempez la gélatine dans un bol d'eau froide.
Faites chauffer, dans une casserole le jus de citron et l'eau.
Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Versez le jus de citron sur le mélange œufs/sucre, toujours en fouettant.
Remettez le tout dans la casserole, et remuez avec une spatule en bois, tout en surveillant, la crème va s'épaissir légèrement et devenir crémeuse.
Éteignez du feu.
Ajoutez le sirop de menthe, l'extrait de menthe, le rhum blanc, ajoutez la gélatine et mélangez bien.
Ajoutez délicatement le beurre et mélangez à nouveau.
Versez le mélange sur la pâte et direction le réfrigérateur pour quelques heures.
A faire la veille c'est encore mieux.

Commentaires



Tarte rafraîchissante à faire et à refaire l'été.
Un dessert qui met l'eau à la bouche, et la fusion citrons verts et menthe est une merveille qui épatera vos amis.
La déco des meringues vient de l'atelier de Léon "Les Lecques sur mer-83270" Ces petites meringues sont des délices



Ajouter un commentaire



←	1	...	18	19	20	21	22	→
---	---	-----	----	----	----	----	----	---

Mentions légales