

Tarte citron & menthe

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 75g de beurre pommade
- 100g de farine
- 5g de levure chimique
- 40g de jus de citron
- 2 œufs
- 60g de sucre
- 5g de maïzena
- 60g de beurre
- 120g de crème liquide entière
- 10g de sucre glace
- 2g de feuilles de menthe

Préparation

1. Ajoutez ensuite le beurre pommade, puis la farine et la levure chimique.
2. Formez une boule et étalez-la légèrement entre deux feuilles de papier sulfurisé.
3. Placez-la au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.
4. Ensuite, étalez-la dans un cercle de 20cm et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 15 à 20 minutes de cuisson.
5. Crème au citron : de jus de citron Les zestes d'1 citron 2 œufs de sucre de maïzena de beurre
Fouettez les œufs avec le sucre, les zestes et la maïzena.
6. Ajoutez le jus de citron.
7. Faites épaisir le mélange sur feu doux en fouettant constamment, comme une crème pâtissière.
8. Hors du feu, laissez-la refroidir quelques minutes puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et passez la crème au mixeur plongeant.
9. Filmez la crème puis laissez-la refroidir au réfrigérateur.
10. Chantilly à la menthe : de crème liquide entière de sucre glace de feuilles de menthe Mixez la crème avec les feuilles de menthe, puis laissez infuser au réfrigérateur pendant 2 heures.
11. Ensuite, fouettez la crème en chantilly en ajoutant le sucre glace.
12. Montage : Mettez la crème au citron et la chantilly dans deux poches à douille munies de douilles lisses, puis pochez-les sur le sablé breton et régalez-vous !