

TARTELETTES DE PIGNONS À LA CRÈME DE CITRON



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.47 - Luana cuisine les
petits fours**

INGRÉDIENTS :


- POUR LA PÂTE
- 125 g de beurre mou (+ pour les moules)
- 75 g de sucre
- 2 jaune d'œufs
- 225 g de farine
- 1/2 cuil. à café de levure chimique
- 1 cuil. à soupe de lait chaud
- POUR LA CRÈME
- 5 jaune d'œufs
- 125 g de sucre
- 3 cuil. à soupe de Maïzena
- 3 citrons bio
- 50 cl de lait
- 75 g de pignons de pin
- 2 cm de gingembre frais
- 1/2 mangue
- Sucre glace
- Glace au citron

RECETTE :


Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 180°C. Mettez tous les ingrédients pour la pâte dans le bol d'un robot. Actionnez pour mélanger et former une boule. Couvrez avec du film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 1 h.
2. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs avec le sucre, la maïzena, le zeste râpé des 3 citrons et le jus pressé de 2, et une pincée de sel. Faites chauffer le lait dès qu'il commence à bouillir versez-le dans la crème au citron. Mélangez et versez dans la casserole pour remettre sur le feu, faites cuire à petits feu jusqu'à ce que la crème devienne dense sans cesser de remuer. Laissez refroidir.
3. Divisez la crème en deux parties. Dans l'une, ajoutez les pignons et dans l'autre le gingembre râpé et la mangue coupée en dés.
4. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail farinée et disposez dans des moules à mini tartelettes beurrés. Faites cuire à blanc pendant 30 min.
5. Versez la crème aux citrons aux pignons dans la moitié des bases et la crème citron-mangue-

PRÉPARATION :

 30 minutes

 35 minutes

 8 personnes

 Facile

gingembre dans le reste.

6. Laissez refroidir et servez décoré d'une framboise si vous le souhaitez.