



# Tartelettes citron & biscuit noisette

## Catakombes



### Ingrédients (pour 6 personnes)

#### Le biscuit noisette :

- 90 g de beurre pommade
- 45 g de sucre glace
- 15 g d'œuf
- 50 g de poudre de noisette
- 95 g de farine
- 4 g de levure chimique

#### La crème au citron :

- 20 cl de jus de citron frais
- 60 g de beurre
- 100 g de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 5 g de gélatine

#### La meringue italienne :

- 3 blancs d'œuf
- 150 g de sucre
- 35 g d'eau

### Préparation

#### Le biscuit noisette :

- Dans la cuve de votre robot ou dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Ajouter les œufs et mélanger.
- Incorporer la poudre de noisette, puis la farine et la levure tamisées.
- Étaler la pâte dans un cadre de 20 x 20 que vous aurez préalablement disposé sur une plaque de cuisson et tapissé de

papier cuisson. Réserver au frais au moins 3 heures.

- Préchauffer le four à 180°C. Cuire environ 20 minutes. La pâte doit être dorée.
- A la sortie du four, découper des rectangles et laisser refroidir sur une grille.

#### La crème au citron :

- Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
  - Dans une casserole, faire bouillir le jus de citron avec le beurre.
  - Pendant ce temps fouetter le sucre avec les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
  - Verser le jus de citron chaud sur le mélange sucre/œuf en mélangeant et reverser le tout dans la casserole.
  - Cuire comme une crème anglaise jusqu'à 83°C.
  - Débarrasser dans un récipient et ajouter la gélatine essorée.
- Mixer la crème.
- Dans un cadre 20 x 20 tapissé de papier film, verser la crème et la réserver au congélateur.

#### La meringue italienne :

- Dans une casserole mettre l'eau et le sucre à chauffer. Monter la température jusqu'à 110°C.
  - A ce stade, monter en parallèle les blancs en neige.
  - Quand le sirop a atteint 118°C (121°C maxi), le verser doucement dans la cuve des blancs en neige sans cesser de fouetter.
  - Fouetter jusqu'à ce que la cuve ait totalement refroidie.
- Réserver au frais.

### Montage

- Démouler la crème au citron et découper des rectangles.
- Déposer les rectangles de crème sur les bases de biscuit noisette.
- A l'aide d'une poche à douille, former des vagues de meringue italienne.
- Avec un chalumeau, brûler légèrement le dessus des meringues.
- Décorer avec des feuilles de menthe et des zestes de citron vert.
- Déguster très frais.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)