



Les envies de Maga



[Http://maga66.canalblog.com](http://maga66.canalblog.com)

MINI TARTELETTES CITRON FRAMBOISES



INGRÉDIENTS pour le lemon curd

- 75 ml de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé
- 75g de sucre semoule
- 50g de beurre doux coupé en morceaux
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1/2 cuillère à café de sel fin
- 4 gros jaunes d'œufs

INGRÉDIENTS pour la pâte sablée

- 110g de beurre pommade
- 40g de sucre glace
- 1g de sel fin
- 100g de farine (T55)

Pour la pâte sablée.

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre le beurre pommade et le sucre glace dans un cul de poule. Bien mélanger.

Incorporer la farine et mélanger pas trop juste ce qu'il faut.

Mettre la pâte dans la poche à douille, et dresser des petits tas de pâte dans le moule à mini tartelettes. Enfourner dans le four pendant 20 à 25 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Pour le lemon curd

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix, **Mixer 7 mn à 90°C vitesse 4. A la fin de la sonnerie **mixer 5 secondes jusqu'à la vitesse 9**. Mettre dans un saladier et laissez refroidir.**

Mettre le lemon curd dans la poche à douille et dresser sur les mini tartelettes. Déposer dessus une framboise.