

Tartelette au citron et fraises nature



Ingrédients pour la pâte sucrée (Pierre Hermé) : 140 g de beurre à température ambiante, 75 g de sucre glace, 25 g de poudre d'amandes, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 250 g de farine

Dans la cuve du robot, mélanger à la feuille le beurre et le sucre glace à vitesse minimum jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter l'oeuf et la poudre d'amande puis la farine en 3 fois. Continuer à vitesse minimum sans trop travailler la pâte. Etaler la pâte entre deux films étirables et réserver au frais au moins 2 heures. Foncer les cercles à tarte. Faire cuire à blanc. Inutile de mettre des haricots etc.. cela fonctionne très bien sans rien. Pour rectifier les bords, si besoin, utiliser une râpe.

Ingrédients pour le lemon curd (crème au citron, recette issue de l'ouvrage *Mes desserts préférés* de Pierre Hermé) : 240 g de sucre, 4 citrons (zeste + jus), 4 oeufs, 300 g de beurre pommade.

Préparer un bain-marie. Zester les citrons. Dans un cul-de-poule, verser le sucre et le zeste. Mélanger avec les doigts de manière à ce que le sucre devienne humide et parfumé. Ajouter les oeufs au fouet. Presser les citrons.

Ajouter le jus de citron.

Placer le cul-de-poule sur la casserole d'eau frémissante (inutile que le cul-de-poule touche l'eau, c'est même préférable). Faire cuire en remuant constamment au fouet jusqu'à ce que la crème épaississe et atteigne 82°C (cela peut prendre une dizaine de minutes). Lorsque le fouet creuse des sillons dans la crème, la crème est prête.

Hors du feu, laisser reposer la crème à température ambiante jusqu'à ce qu'elle atteigne une température inférieure à 60°C. Cela peut prendre une dizaine de minutes, on peut remuer de temps en temps. Ajouter le beurre pommade. Verser sur le fond de tarte en lissant avec la spatule coudée.

Laver, équeutter les fraises. Les couper en deux pour certaines et en brunoise pour d'autres et disposer sur le fond de crème citron.

Saupoudrer de sucre glace et ajouter une somité de menthe ou de mélisse.