

LA RECETTE du LUNDI



tartelettes citron vert et basilic

tartelettes



INGRÉDIENTS

- Pour la crème citron-basilic
- 90 g de sucre
- 100 g de jus de citron vert
- Les zestes de 2 citrons verts
- 2 œufs
- 130 g de beurre
- 1 c. à café de vinaigre à la pulpe de citron du Comptoir des Arômes
- Quelques feuilles de basilic frais
- Une pointe de spiruline (optionnel, pour la couleur)
- Fleur de sel nature
- Pour les fonds de tarte
- 1 pâte sablée (maison ou prête à l'emploi)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive au basilic



Pour 6 tartelettes



PRÉPARATION :



- 1. Préparer les fonds de tartelettes
- Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte sablée dans 6 moules à tartelettes. Badigeonnez les fonds avec l'huile d'olive au basilic pour un parfum subtil. Piquez-les avec une fourchette. Faites cuire à blanc pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir.
- 2. Réaliser la crème citron-basilic
- Dans une casserole, mélangez le jus et les zestes de citron vert, le sucre, les œufs, le vinaigre et une pincée de fleur de sel. Faites chauffer à feu doux en mélangeant sans cesse. Quand la crème épaissit, retirez du feu. Laissez tiédir, puis incorporez le beurre en morceaux et le basilic finement ciselé.
- 3. Garnir et reposer
- Versez la crème dans les fonds de tarte refroidis. Lissez la surface et laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
- Astuce gourmande
- Ajoutez, juste avant de servir, quelques zestes de citron vert et une petite feuille de basilic. Cela apportera fraîcheur et élégance à la présentation.

