

LA RECETTE *du* LUNDI



*une tarte au citron timut,
framboise & verveine*

dessert



INGRÉDIENTS

Au Comptoir des Arômes, on retrouve dans cette recette :

- 1 c. à café rase de Poivre Timut concassé
- 1 c. à café rase de Poivre noir du Costa Rica
- 120 g de cassonade
- Quelques feuilles de verveine
- 2 petites meringues du Comptoir

Et côté frais :

- 1 pâte sablée
- 2 citrons jaunes
- 1 citron vert
- 3 œufs
- 120 g de beurre froid
- 250 g de framboises fraîches



Pour 8 personnes



PRÉPARATION :



Commencez par déposer votre pâte sablée sur le dos d'un moule retourné afin de lui donner cette jolie forme arrondie. Piquez légèrement la pâte puis enfournez environ 25 minutes à 180°C jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

Pendant ce temps, préparez la crème citron. Faites réduire doucement les jus des 2 citrons jaunes et du citron vert avec 1 c. à café rase de Poivre Timut, 1 c. à café rase de Poivre noir du Costa Rica ainsi que quelques feuilles de verveine afin de bien développer tous les arômes.

Une fois l'infusion bien parfumée, filtrez puis fouettez les 3 œufs avec 100 g de cassonade avant d'ajouter le jus infusé. Faites épaissir doucement à feu doux. Ajoutez ensuite les 120 g de beurre froid en morceaux puis mixez si besoin afin d'obtenir une texture bien lisse et brillante.

Versez ensuite la crème citron sur la pâte refroidie puis disposez délicatement les 250 g de framboises fraîches sur le dessus.

Préparez enfin un léger glaçage avec un peu d'eau chaude, quelques feuilles de verveine et les 20 g de cassonade restants puis badigeonnez délicatement les framboises afin d'apporter de la brillance et encore plus de parfum.

Terminez avec les éclats des 2 petites meringues du Comptoir juste avant de servir ✨

Le Poivre Timut apporte ses notes fraîches et légèrement agrumées tandis que le Poivre noir du Costa Rica vient donner plus de profondeur et de longueur en bouche. Avec le citron et la framboise, l'équilibre est juste incroyable 🍊❤️

