

Tartelettes au lemon curd (Le palais gourmand)

Donne 6 tartelettes de 4 pouces. *****Il est préférable de ne pas utiliser une casserole en aluminium pour éviter que la crème ne goûte le métal.*****

Pâte sablée:

2/3 tasse (150 g) de beurre ramolli

2 c. à table de sucre

1/2 tasse (50 g) de sucre à glacer

1 pincée de sel

1 oeuf

1 3/4 tasses (220 g) de farine

1/2 tasse (60 g) d'amandes moulues

Dans le bol du mélangeur, crémer le beurre avec les sucres et le sel. Incorporer l'oeuf, puis ajouter la farine et la poudre d'amandes et bien mélanger. Mettre la pâte en disque et l'envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure avant l'utilisation. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné. Découper 6 ronds avec un emporte-pièce, de taille supérieure à votre moule à tartelettes. Foncer les moules à tartelettes, piquer le fond avec une fourchette et les réserver au congélateur 15 minutes. Cuire 20-25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser les pâtes, complètement refroidir sur une grille.

Lemon curd:

200 ml de jus de citron

Le zeste de 2 citrons

1 tasse (200 g) de sucre

4 oeufs

1 tasse + 2 c. à table (250 g) de beurre à température de la pièce

Dans une casserole, chauffer le jus de citron, le zeste et environ la moitié du sucre et porter à ébullition. Dans un grand bol, blanchir les oeufs et le reste du sucre. Tout en fouettant, ajouter graduellement le liquide bouillant sur les oeufs. Il est important de bien brasser avec le fouet quand on verse le liquide chaud pour que les oeufs puissent se réchauffer graduellement.

Remettre la préparation dans la casserole et déposer sur le feu. À ce moment, il faut brasser continuellement avec le fouet et ce, jusqu'à ce qu'un premier bouillon apparaisse.

La température du feu n'est pas un élément déterminant. Habituellement, on fait cette recette à feu élevé en fouettant énergiquement. Le résultat sera le même à feu modéré, mais la cuisson sera plus longue. Retirer du feu dès que ça commence à bouillir. Le moyen le plus simple pour incorporer le beurre est de transférer la crème citron dans un contenant à rebord élevé, ajouter le beurre graduellement et de fouetter avec un mélangeur à immersion (mélangeur plongeur). Quand tout le beurre est ajouté et que la crème est bien lisse, passer au chinois ou tamis fin, couvrir d'une pellicule plastique directement sur la crème et laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 8 heures. ****Je n'ai pas fait l'étape du tamis*** *Verser 1/2 tasse (125 ml) de lemon curd dans chaque fond de tartelette, décorer de zeste de citron (facultatif) et déguster.