



Tartelettes citron et framboise

Ingredients

Pâte sucrée

130g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
260g de farine
1 oeuf

Gelée de framboises

300g de purée de framboises
6g de gélatine

Panna cotta citron

100g de crème liquide entière
100g de mascarpone
20g de sucre
1/2 citron
1,5g de gélatine

Pâte sucrée

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les moules à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson à blanc

Gelée de framboises

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de framboises

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

----->> Prélever environ 3 càs de gelée pour faire les dessins, filmer et ne pas mettre au frais

Verser à la moitié des tartelettes et mettre au frais

Panna cotta au citron

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la mascarpone, le sucre et la crème liquide

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Laisser tiédir

Verser le zest, le jus du 1/2 citron et mélanger

Remplir les tartelettes

===>> Pour les dessins, il suffit de mettre des gouttes de gelée de framboises éparpillées un peu partout

Et à l'aide d'un cure dent tu relies les points entre eux
