

Tartelettes Alsacienne au citron



INGREDIENTS

250 gr de pâte sucrée	2 oeufs
200 gr de fromage blanc (faisselle)	1 jaune
230 gr de sucre	60 gr de beurre
40 gr de noix de coco râpée	4 citrons

MATERIEL NECESSAIRE

Des plaques de tartelettes en silicone 1 zesteur 1 presse agrume

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Zester 3 citrons et en hacher la valeur d'un citron.
- 2- Presser les 3 citrons. Couper le dernier en rondelles.
- 3- Blanchir les zestes et les rondelles. Remettre dans une casserole avec 50 gr de sucre et recouvrir d'eau froide. Laisser cuire jusqu'à évaporation.
- 4- Battre les œufs, le jaune avec le reste de sucre et les zestes hachés. Incorporer le beurre ramolli et la coco, le fromage blanc égoutter et le jus des citrons.
- 5- Foncer les tartelettes puis les garnir avec l'appareil au citron.
- 6-Cuire au four à 180° 25 min.
- 7- Décorer avec les rondelles taillées en morceaux et les zestes confits.

CONSEILS ET ASTUCES

Bien égoutter la faisselle. Déguster froid.

Alice Délice

