

Tartelettes au citron vert

12 tartelettes

Ingrédients :

- 250 g pâte sablée
- 0,30 l de jus de citron,
- 150 g de sucre semoule,
- 50 g de sucre semoule,
- 3 œufs entiers,
- 3 jaunes d'œuf,
- 20 g de maïzena,
- 100 g de beurre
- 6 g de spiruline en paillettes,



1. Garnir 12 moules de pâte sablée, les faire cuire à blanc,
2. Pour le sirop de citron, porter à ébullition le jus de citron avec 150 g de sucre,
3. Blanchir les œufs entiers, les jaunes et 50 g de sucre, et ajouter la maïzena
4. Délayer progressivement ce mélange dans le sirop de citron
5. Porter le tout à ébullition,
6. Remuer à l'aide d'un fouet comme pour réaliser une crème pâtissière,
7. Hors du feu incorporer le beurre et la spiruline (6g) humidifiée à cette crème,
8. Garnir les fonds de tartelette à l'aide de ce mélange,
9. Décorer à l'aide de zeste de citron et de paillettes de spiruline.



*Commandez votre sachet de Spiruline Comtoise
pour réaliser cette recette
www.spiruliniercomtois.com*

