Mini-Tartelettes au Lemon Curd et Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 8 minutes – Difficulté : Facile

Pour une quinzaine de mini-tartelettes :

- **25 cl ou (250 g) de lemon curd : la recette ici !**
- **200 g de biscuits type "Petit Beurre de LU"**
- **100 g de beurre**
- **1 quinzaine de framboises**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mixer finement les biscuits dans un robot puis transférer les miettes dans un saladier.
3. Ajouter le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte.
4. Verser une grosse cuillère à soupe de la préparation dans chaque empreinte d'un moule à muffins puis tasser le plus possible vers le fond et les côtés.
5. Enfourner les fonds de tartelettes pendant 8 minutes.
6. Une fois cuites, les sortir du four puis les laisser refroidir pendant plusieurs heures, de préférence au réfrigérateur avant de les démouler (attention les bords sont fragiles !)
7. A l'aide d'une poche à douille, remplir les fonds de tartelettes de lemon curd.
8. Surmonter chaque mini-tartelette d'une framboise, préalablement saupoudrée de sucre glace.
9. Réserver au frais avant dégustation : c'est prêt !

 Le mariage entre la crème citronnée (lemon curd) et la framboise est un pur délice !
Un petit conseil avant de les déguster : les sortir du réfrigérateur 15 minutes avant !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO