# [Mini tartelettes choco-citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/336552/6145945441/mini_tartelettes_choco-citron.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mini tartelettes choco-citron  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 30 mn  |

**Pour 12 personnes :**  Pour 24 mini tartelettes de 6 cm de diamètre :  Pâte sablée au [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) :  250 g de farine  125 à 150 g de beurre (le plus souvent, j'en mets 150 g)  2 jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank) (ou 1 œuf entier)  85 à 100 g de sucre glace  1 pincée de sel  2 cuillères à soupe de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) non sucré  Lemon curd léger :  2 [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)  2 jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank)  100 g de sucre  20 g de beurre (facultatif)  15 g de Maïzena  Décoration :  Grué de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml)  1/2 tranche de citron par tartelette  |

 |
|  |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préparez la pâte sablée : dans une [terrine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300079/terrine.shtml), déposez les jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank), le beurre ramolli et détaillé en dés, le sucre et le sel, versez peu à peu la farine puis le [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml). Mélangez et roulez la pâte en boule.Laissez-la reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur (ou 10 minutes au congélateur) avant de l'utiliser.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Préparez la lemon curd : délayez la Maïzena avec le jus des 2 [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml), les zestes et le beurre. Faites bouillir puis, hors du feu, ajoutez les jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank) et le sucre. Passez à la passoire afin de retirer les zestes des [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) (ce n'est pas obligatoire). Mettez la lemon curd en pot puis réservez au frais.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).Étalez la pâte sablée, découpez des cercles à l'emporte-pièce et déposez-les dans les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tartelettes. Piquez les fonds à la fourchette et enfournez 10 à 15 minutes.Une fois les fonds de tartelettes refroidis, remplissez-les de lemon curd, décorez et réservez au frais.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Pour la recette originale du lemon curd, ne mettez pas de Maïzena mais mettez 2 œufs entiers que vous fouetterez avec le sucre, puis incorporez 30 g de beurre en plus des 20 g (soit 5 0g de beurre en tout), et enfin les jus et zestes de citrons. Faites cuire le tout au bain-marie sans cesser de remuer. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |