

TARTE AU CITRON REVISITÉE

Un peu d'imagination et quelques ustensiles, voici une tarte au citron complètement ludique !



CREATION BISCUITS ET PETITS GATEAUX



1h



facile



faible



Voir les commentaires (1)

Vue 2692 fois



Ajouter a mes favoris

Envoyer a un ami

AUTEUR



Contacter

Ajouter à mes amis

Voir sa galerie

INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : www.cuisineludique.com

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/biscuits-et-petits-gateaux,tarte-au-citron-revisitee,recettes-de-cuisine,606-0.html>

1. INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL



Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
- 3 citrons
- 220g de sucre en poudre
- 50g de beurre
- 3 feuilles de gélatine
- 1 pâte sablée

Matériel et décor :

- 1 moule souple 24 mini cônes ApéroCooking de ScrapCooking
- 1 emporte-pièce étoile
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- des paillettes de sucre vert
- des minisucres étoile ScrapCooking

2. LA VEILLE



La veille ou au moins 6 h avant, placer les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Mélanger dans une casserole le jus des citrons, les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre. Porter à ébullition tout en remuant et ajouter les feuilles de gélatines bien essorées. Enlever du feu et remuer jusqu'à complète dissolution. Transvaser dans un récipient avec un bec verseur. Placer le moule sur un support rigide et verser la préparation dans les cônes. Placer le moule au réfrigérateur pendant au moins 6 h.

3. LE JOUR J



La veille ou au moins 6 h avant, placer les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Mélanger dans une casserole le jus des citrons, les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre. Porter à ébullition tout en remuant et ajouter les feuilles de gélatines bien essorées. Enlever du feu et remuer jusqu'à complète dissolution. Transvaser dans un récipient avec un bec verseur. Placer le moule sur un support rigide et verser la préparation dans les cônes. Placer le moule au réfrigérateur pendant au moins 6 h.