

LE LEMON CURD D'HERLOCK SHOLMÈS



La liste de courses pour 12 tartelettes

Pour la pâte

- 200 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 75 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 30 ml d'eau

Pour le lemon curd

- 4 citrons jaunes non traité
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 15 g de beurre

1



Dans un bol, mélange la farine et le beurre coupé en morceaux, jusqu'à obtenir du «sable» un peu granuleux. Ajoute le sucre, le sel, le jaune d'œuf et l'eau.

2



Pétris bien pour former une boule.
Laisse-la reposer au frais 1/2 heure.

3



Préchauffe le four à 180° C.
Étale la pâte et découpe dedans 12 disques. Pose-les dans tes moules à tartelettes. Pique la pâte avec une fourchette puis recouvre-la d'un carré de papier cuisson. Remplis les moules de lentilles ou de haricots secs.

4



Enfourne les tartelettes 15 minutes. Sors-les du four et enlève les papiers cuisson et les haricots secs.

Remets les tartelettes à cuire 5 minutes puis éteins le four. Sors-les et laisse-les refroidir.

5



Râpe le zeste de 2 citrons.
Presse les 4 citrons.
Verse le jus dans une casserole. Ajoute les œufs et le sucre. Mélange bien avec un fouet. Ajoute le beurre.

6



Faits cuire à feu doux, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 15 minutes). Verse le lemon curd dans les tartes et laisse refroidir avant de déguster.