

Tartelettes pamplemousse-fraise

Pour 8 tartelettes

450g de pâte sablée

Curd de pamplemousse au romarin

175g de jus de pamplemousse rose (1 pamplemousse)

Le zeste d'1/2 pamplemousse

1branche ce romarin

100g de sucre

3 œufs

1 feuille de gélatine

Crème d'amande

1œuf

50g de beurre mou

50g de poudre d'amande

40g de sucre

20g de maïzena

Le zeste 1/2 pamplemousse

Préchauffez le four à 200°C.

Etalez la pâte et foncez la dans des cercles ou des moules à tartelettes.

Préparez la crème d'amande: Fouettez le beurre avec le sucre, ajoutez la poudre d'amande, la maïzena, le beurre et les zestes de pamplemousse. Répartissez cette crème d'amande dans les fonds de tarte. Réservez au frigo pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 200°C et quand il est enfin chaud faites cuire les fonds de tarte à 200°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir.

Préparez le curd de pamplemousse: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Dans une casserole faites chauffer le jus de pamplemousse jusqu'à frémissement, ajoutez le romarin et laissez infuser pendant 20 minutes.

Retirez le romarin de la casserole, ajoutez, le sucre, le zeste et les œufs, mixez pour homogénéiser le mélange et faites chauffer sans faire bouillir jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Incorporez la gélatine essorée et réservez au frigo.

Montage: Répartissez le curd dans les fonds de tarte.

Coupez les fraises en quatre et disposez-les sur le curd, parsemez de quelques brins de romarin et réservez au frais jusqu'à la dégustation.