

# *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*

*1 branche de romarin*

*100g de sucre*

*3 œufs*

*1 feuille de gélatine*

## *Crème d'amande*

*1 œuf*

*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.

Étalez 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 zeste 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 romarins et réservez au frais jusqu'à la dégustation.