***Tartelettes café-citron-cardamome***

**Pour 6 personnes**

[Pour 450g de pâte sucrée](https://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/05/pate-sucree.html)

250 g de farine

125 g de beurre

40 ml d'eau

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

50 g de sucre

Crémeux café

75g de lait

10g de crème liquide entière

2 jaunes d'œufs

15g de sucre

4g de gélatine (2feuille)

1.5 cuil à soupe de café soluble

220g de crème liquide entière froide

3 gousses de cardamome

Curd citron

65ml de jus de citron

*le zeste d'un demi citron*

*le zeste d'1 demi yuzu*

50g de sucre

50g de beurre

1 œuf

1/2 feuille de gélatine (1g)

*Matériel*: 6 cercles à tarte de 7cm de diamètre, une plaque de moule en silicone "mini ragio" de chez silikomart

Curd citron-yuzu: (A faire la veille): Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide

Dans une casserole versez le jus de citron, le zeste de citron et celui de yuzu ajoutez le sucre et l'œuf. Passez un petit coup de mixer à bras pour homogénéiser le mélange et faites chauffer sur feu moyen sans cesser de remuer.

Quand le curd commence à devenir crémeux, incorporez le beurre morceaux par morceaux et laissez le fondre. Pour finir incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir avant de réserver le curd au frais pour la nuit.

Pâte sucrée: Mélanger le jaune d'œuf, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez la farine dans un saladier et mélangez-la avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Filmez-la et laissez la repose au moins 30 minutes avant de vous en servir.

Une fois que la pâte à reposée au frais, étalez-la et disposez-la dans les cercles à tartelettes, piquez-la et placez-la au frigo pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 200°C puis enfournez les fonds de tarte à 200°C pendant 10 minutes.

Le crémeux au café: Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Ouvrez les gousses de cardamome, retirez les graines que vous écraserez à l'aide d'un pilon.

Dans un bol en inox fouettez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse. Portez le lait et la crème à frémissement ajoutez les graines de cardamome écrasées et laissez-les infuser pendant 15 minutes.

Incorporez le café soluble et mélangez pour bien le dissoudre, versez sur les jaunes et le sucre. Mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois. Incorporez la gélatine essorée, mélangez et laissez refroidir.

Montez les 220g de crème en chantilly puis incorporez-la à la crème au café.

Répartissez le crémeux café dans les moules en silicones à l'aide d'une poche à douille et réservez au congélateur pendant 3-4 heures minimum.

Montage: Répartissez le curd de citron dans les fonds de tartelettes et remplissez-les à hauteur du bord, lissez le curd à l'aide d'une spatule.

Démoulez les crémeux au café et déposez-les sur les fonds de tartelettes garnis de curd au citron. Réservez au frais pendant 4 heures minimum le temps que les crémeux décongèlent.