



Petites bouchées au citron et chocolat blanc



Catégories : lichouserie * goûter

Ingrédients:

Pour la pâte:

- 215 gr de farine
- 30 gr de sucre glace
- 120 gr de beurre coupé en dés
- 2 jaunes d'œuf

- 2 càs d'eau froide

Pour la garniture:

- 2 œufs
- 100 gr de sucre
- 2 càs de jus de citron
- 85 gr de chocolat blanc
- 150 gr de crème fraîche épaisse

Préparation:

Préparez la pâte à tarte. Pour cela, placez dans un saladier la farine et sucre glace, puis mélangez rapidement. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une sorte de chapelure grossière (vous pouvez utiliser un robot, ou vos blanches mains).

Ajoutez ensuite les œufs et l'eau et mélangez le tout à la main afin d'obtenir une pâte lisse. Placez

ensuite votre pâte au frigo, après l'avoir emballé dans du papier cellophane.

Préchauffez ensuite votre four à 180°.

Coupez le chocolat blanc grossièrement, puis placez le dans un saladier. Portez à ébullition une casserole d'eau et faites fondre le chocolat blanc au bain marie. Une fois que le chocolat est fondu, retirez le de la casserole et laissez le tiédir pendant quelques minutes.

Une fois le chocolat tiède, ajoutez les œufs, le sucre, le jus de citron et la crème fraîche et mélangez le tout.

Sortez ensuite votre pâte du frigo et étalez là à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail préalablement fariné. Découpez à l'emporte pièce des cercles de la taille de votre moule.

Placez vos ronds de pâte dans le fond de votre moule et versez par dessus le mélange au citron.

Enfournez pendant 15 minutes environ - pour les petites bouchées. Il faudra sans doute augmenter le temps de cuisson en fonction de la taille de vos tartelettes.

Bon appétit !