

Agrum'Bio



LE ZESTE
FRAÎCHEUR
EN CUISINE

au Jardin d'Agrumes
le rendez-vous de vos envies



TARTELETTE
CITRON & YUZU

DESSERT

TARTELETTE CITRON & YUZU

DESSERT

- POUR 6 TARTELETTE
- TEMPS DE PRÉPARATION
50 MINUTES
- CUISSON 1H30
- RÉFRIGÉRATION 1H

INGRÉDIENTS

- Pâte sablée
- 1 blanc d'oeuf
- 100g de sucre
- 10 cl de jus de citron
- Zestes de yuzu
- 75 g de sucre de canne
- 20 g de féculé de maïs
- Un œuf
- 100 g de mascarpone

recette adaptée de
www.monquotidiennautrement.com

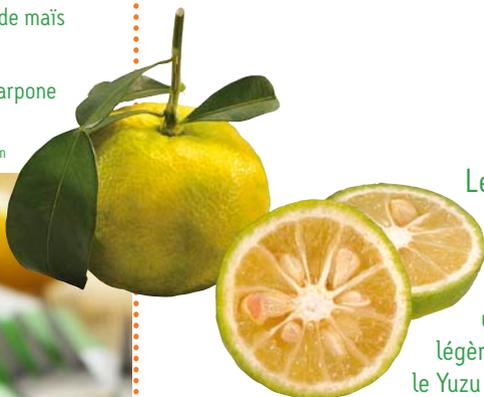
LA RECETTE

Faites précuire vos fonds de tartes.

Pendant ce temps, confectionnez vos minis meringues : Fouettez le blanc d'oeuf, quand il mousse incorporez 1/3 du sucre et battez fermement. Versez le reste de sucre et continuez de fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue épaisse, lisse et brillante. Formez vos meringues à la douille, faites cuire 5 min. à 180°C. Éteignez le four et laissez 1 h au chaud.

Préparez la crème au Yuzu : Portez à ébullition 5cl d'eau, le jus de citron et le zeste de Yuzu. Fouettez l'oeuf, le sucre et la Maïzena, y verser très chaude votre infusion de citron sans cesser de battre. Mettre à cuire pour épaissir. Hors du feu, ajoutez la mascarpone. Remplissez vos fonds de tartes, laissez refroidir.

Décorez avec vos minis meringues et du zeste râpé de Yuzu. Maintenir au frais avant de déguster !



Le Yuzu - Citrus X junos

Le Yuzu ou citronnier du Japon est un agrume japonais. Il ressemble à un petit pamplemousse et a une saveur à la fois acide et très légèrement amère. Suivant sa maturité, le Yuzu est vert ou jaune orangé. Le fruit a peu de chair et beaucoup de gros pépins.

Il est utilisé en zeste pour aromatiser plats et boissons et également en tranches ou morceaux confit au sucre. Au jardin, il résiste à -9°C.



au Jardin d'Agumes
© 2012-2013 tous droits réservés

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR
WWW.AUJARDINDAGRUMES.FR