Tartelettes fraises

4 pers 45 mn

Les **ingrédients**

- Pâte sablée
- 250 g de fraises
- Haricots secs (cuisson)
- Pour la chantilly :
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 c. à s. de mascarpone
- 3 c. à s. de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- Pour la crème au citron vert :
- 130 g de beurre
- 1 gros citron vert
- 2 oeufs
- 100 g de sucre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 190°C (Th.7).

Etape 2

À l'aide d'un emporte-pièce, découper 4 ronds de pâte. Les étaler dans les moules individuels, et piquer le fond avec une fourchette. Recouvrir chaque tartelette d'une feuille de papier sulfurisé et y déposer des haricots secs. Enfourner et laisser cuire 15 minutes (la pâte doit être dorée).

Etape 3

Préparer la crème. Presser le citron. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter le jus de citron. Faire cuire au bain marie à feu doux sans cesser de remuer et arrêter au premier bouillon. Tremper le fond du cul de poule dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Ajouter le beurre, mélanger.

Etape 4

Verser la crème de citron sur la pâte, puis les placer 1 heure au réfrigérateur.

Etape 5

Préparer la chantilly. Dans un saladier, verser la crème liquide, le mascarpone, le sucre glace et le sucre vanillé. Fouetter pour obtenir un mélange homogène, le filtrer puis le verser dans le siphon. Insérer une cartouche de gaz et secouer vigoureusement le siphon avec sa tête tournée vers le bas.

Etape 6

Procéder au dressage. Faire des ronds de crème sur le dessus de la tarte et déposer des demi-fraises entre chaque rangée.