



MINIS TARTELETTES CITRON FRAMBOISES ET MINIS VERRINES ASSORTIES



Pour 8 mini verrines et 8 minis tartelettes.

Le coulis à réaliser la veille :

150g de pulpe de framboises ravi fruits ou 3 sachets de coulis de framboises Picard, 1/2 jus de citron, 1/2 feuille de gélatine soit 1gr, ramollie à l'eau froide et essorée.

Chauffez 20g de pulpe ou coulis, y dissoudre la gélatine. Mélangez avec le reste du coulis et ajoutez le jus de citron. Réservez une nuit au réfrigérateur

L'incontournable sablé breton :

100g de beurre 1/2 sel, 70g de sucre, 125g de farine, 6g de levure chimique, 40g de jaunes d'oeufs, le zeste râpé d'un citron vert, et QS de gingembre frais râpé.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la levure, les zestes et le gingembre. Ajoutez les jaunes. Etalez entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez à l'emporte pièce et cuire dans les emporte pièces non beurrés 8 à 9 minutes à 200°.

La mousse mascarpone citron vert gingembre :

45g de mascarpone, 30g de sucre semoule - à moduler selon le goût -, 10gr de lait entier, 1/2 feuille de gélatine, soit 1gr, 125g de crème fleurette entière, le zeste d'un citron vert, QS de gingembre frais râpé, 2cs de jus de citron vert. Faites bouillir le lait et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Versez sur le mascarpone et le sucre en mélangeant vivement au fouet. Ajoutez le zeste, le jus et le gingembre puis la crème montée en chantilly ferme. Laissez légèrement durcir une heure au réfrigérateur pour faciliter le montage. Mettez dans une poche avec une douille cannelée pour le dressage.

La finition : Pour les tartelettes faites 6 petits dômes de mousse sur le fond de sablé, décorez avec des framboises poudrées de sucre glace selon l'envie. Comblez l'espace libre des verrines avec la mousse mascarpone, décorez.

