

# Recette

# Lab

# du CULINAIRE



Temps de préparation: 40 mn



Temps de cuisson: 25mn

## Tarte citron déstructurée au basilic



### Ingrédients pour 6 personnes :

#### Pour la crème

- 4 citrons jaunes
- 4 oeufs
- 90 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre doux

#### Pour le crumble

- 80 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre doux

#### Pour la chantilly

- 25 cl de crème liquide
- 40 g de sucre glace
- ½ botte de basilic

### La recette :

1. Préparer la crème : Laver et zester 2 citrons, puis presser les 4. Fouetter énergiquement les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter alors le jus de citron ainsi que les zestes, puis disposer le tout dans une casserole et cuire jusqu'à ce que l'appareil épaississe. Hors du feu, incorporer progressivement le beurre en petits cubes tout en continuant à fouetter. Réserver au frais.
2. Préparer le crumble : Préchauffer le four à 180 °C. Couper le beurre en morceaux et le laisser à température ambiante afin qu'il ramollisse. Dans un bol, réunir tous les ingrédients et les travailler du bout des doigts jusqu'à obtention d'un sable grossier. Disposer ensuite le tout sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et enfourner pendant 12 à 15 min, puis laisser refroidir.
3. Préparer la chantilly : Mettre la crème dans un saladier et ajouter les feuilles de basilic pour les faire infuser. Réserver au frais. Filtrer le mélange et le fouetter énergiquement, en ajoutant le sucre glace petit à petit jusqu'à obtention d'une chantilly.
4. Montage des verrines : Au fond des verres, incorporer un lit de crumble, ajouter la crème au citron à la poche à douille, renouveler l'opération jusqu'au  $\frac{3}{4}$  des verrines. Pour finir ajouter la chantilly.

### Astuce

*Vous pouvez remplacer le citron par un autre fruit selon les saisons, ça fonctionne très bien.*

