



## TASSES AU LEMON CURD CHOCOLAT ET TUILE CITRONNEE



### **Pour 8 personnes :**

#### Le lemon-curd

140 g de sucre  
60 g de beurre  
2 œufs entiers  
1 jaune (il faut des œufs moyens)  
Le jus de 3 citrons  
Les zestes râpés des 3 citrons.

Dans une casserole, chauffer le beurre, le sucre, le jus de citron et le zeste pendant 2 mn, lorsque le sucre est fondu, ajouter les œufs battus et remuer sans arrêt pour que le mélange épaississe jusqu'à la consistance d'une crème anglaise. Laisser refroidir.

#### Le « couvercle » en chocolat

50 g de chocolat à 70% (Valrhona ou Lindt)  
15 cl de crème fleurette  
Chauffer la crème fleurette et lui ajouter le chocolat en morceaux , râpé ou en pistoles et le faire fondre en tournant jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

#### Les tuiles :

50 g de beurre demi-sel  
Le zeste de 2 ou 3 citrons  
30 g de farine  
3 cl de jus de citron  
90 g de sucre en poudre  
Faire fondre le beurre et lui ajouter les zestes, la farine, le sucre et le jus de citron, bien mélanger et laisser un peu prendre au froid.  
Pendant le complet refroidissement, préchauffer le four à 150°. Disposer des petites noisettes s, très espacées sur une plaque et les faire cuire pour qu'elles soient bien blondes.  
Lorsqu'elles sont cuites, sortir la plaque du four, les laisser refroidir quelques instants, les enlever à la spatule avant de les enrouler autour d'un manche de cuillère ou autour d'un manche à balai (ou tuyau d'écoulement en PVC)

#### Mise en place :

Verser le lemon-curd dans des petits verres ou des petites tasses, réserver au froid une heure ou plus. Ajouter une fine couche de chocolat fondu et refroidi, recouvrir avec une petite tuile enroulée.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*



On peut faire une variante à l'orange si on craint l'acidulé du citron. Pour ma part, j'aime beaucoup et si je fais un orange-curd, je trouve ça un peu trop doux. D'autre part, je pensais servir ces tuiles qui sont comme de la dentelle sur une petite assiette à part, mais samedi, il faisait tellement humide que même conservées dans une boîte métallique, elles ne sont pas restées craquantes mais toujours souples et malléables ce qui m'a permis de décorer le dessus de la tasse.  
L'autre photo est une version avec cannelés, c'était très bon aussi et c'était pour terminer un repas un peu moins riche que celui de cette soirée.