Ce document a été fabriqué par PDFmail (Copyright RTE Multimedia)
http://www.pdfmail.com

Tartelette à la rhubarbe et au citron

Pour 6 tartelettes :

Pâte brisée :
- 150g de farine fluide
- 30g de sucre glace
- le zeste d'1/2 citron non traité
- 50g de beurre froid
- 1 jaune d'œuf

Garniture :
- 250g de rhubarbe nettoyée et coupée en tronçons
- 100g de fromage blanc
- 100g de mascarpone
- 65g de sucre
- 4 cuillères à café de maïzena
- 1 oeuf
- le zeste d'1/2 citron non traité

Mélanger la farine et le sucre glace dans un saladier. Ajouter le zeste et le beurre coupé en morceaux. Creuser une fontaine au centre et y verser le jaune d'œuf et 4 cuillères à soupe d'eau. Travailler le tout avec les mains pour former une boule homogène. Laisser reposer au frais au moins 1 heure.
Préchauffer le four à 180°C. Sur un plan de travail fariné, étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie les ¾ de la pâte. Découper 6 cercles (légèrement plus grands que les moules) et les disposer dans les moules. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et faire cuire à blanc 5min.
Séparer le jaune du blanc d'œuf. Réserver. Mélanger le fromage blanc et le mascarpone avec le sucre, le zeste de citron et la maïzena. Ajouter le jaune d'œuf.
Monter le blanc en neige ferme et l'incorporer à la préparation. L'étaler sur les fonds de tartelettes refroidis puis répartir sur le dessus les tronçons de rhubarbe, en les enfonçant légèrement.
Etaler le reste de pâte et la détailler en fines bandes. Disposer ces bandes en croisillons sur le gâteau. Pincer les extrémités avec le bord des tartelettes. Enfourner 30 à 35min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....
www.mirabellecuisine.canalblog.com