TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE AU SPÉCULOOS

Granulométrie lisse PU4. Attention, zest contre-indiqué en cas de risque de fausse route.

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/159/thumbnails/image159 tarte au citron destructuree aux speculoos texture.jpg

Temps de préparation : 20 min - Temps de cuisson : 3 min - Temps de repos : 1h

Ingrédients (3 personnes)

- 15cl de jus de citron

- 30g de beurre doux

- 50g de sucre de fleur de coco

- 1 c. à s. de fécule de Maïs (Maïzena)

- 2 oeufs

- 9 spéculoos

- 20g de beurre doux

-crème chantilly en bombe prête à l'emploi

Préparation

Dans une casserole, fouetter (faire blanchir) le sucre, le jus de citron et la fécule de maïs. Porter la préparation à ébullition et incorporer aux oeufs en battant vigoureusement.

Reverser la crème dans une casserole et finir de cuire à feu doux pendant 3 min en remuant constamment. Laisser tiédir et incorporer le beurre coupé en morceaux. Réserver au frais pendant 1 heure.

Mixer le spéculoos avec le beurre restant.

Dresser en verrine et déposer de la crème chantilly.