

Tartelettes Citron, Pavot et Huile d'olive

Recette de Nathalie Boisse, participante du défi culinaire Facebook 2014 – Gagnante N°3

■ 4 Pers.

Ingrédients

Pâte sablée à l'huile d'olive et aux graines de Pavot :

250g de farine
75g de sucre
1 œuf
6 càs d'huile d'olive
1 càs de graines de Pavot
1 pincée de sel

Crème citron à l'huile d'olive :

120g de sucre
130ml de jus de citron (soit le jus de 4 à 5 citrons)
5g de Maïzena
4 œufs
55ml d'huile d'olive

Meringue italienne :

3 blancs d'œuf
180g de sucre en poudre
50ml d'eau

Préparation

Préparation de la pâte sablée à l'huile d'olive et aux graines de Pavot :

Préchauffer le four à 180 °C.

Mélangez la farine tamisée, le sucre, les graines de Pavot et la pincée de sel.

Verser l'huile d'olive et mélanger avec les doigts.

Ajouter l'œuf, 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Mélanger.

Former une boule et l'envelopper dans du film alimentaire.

La laisser reposer une heure au réfrigérateur.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte et la répartir dans des moules à tartelette.

Les mettre ensuite au réfrigérateur 30 minutes.

Disposer des billes en céramique sur la pâte et les enfourner pendant 15 minutes.

Préparation de la crème au citron et à l'huile d'olive :

Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron et le sucre.

Dès le début de l'ébullition, ajouter les œufs, un par un et mélanger énergiquement grâce à un fouet.

Verser la Maïzena et mélanger jusqu'à épaississement.

Hors du feu, ajouter l'huile d'olive.

Mélanger et mettre au réfrigérateur.

Verser la crème sur la pâte cuite. Réserver eu réfrigérateur.

Préparation de la meringue italienne :

Pendant ce temps, verser le sucre et l'eau dans une casserole.

Porter à ébullition.

Monter les blancs en neige.

Dès que le sirop atteint 100 °C, le verser tout doucement sur les blancs à puissance maximale et laisser tourner pendant 5 min.

Réduire ensuite la vitesse et laisser tourner jusqu'à complet refroidissement.

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, faire de petites pointes de meringue sur les tartelettes, puis les brûler à l'aide d'un chalumeau.

Parsemer quelques graines de pavot et c'est prêt.