



SUCRÉ

Duo de minitartelettes au citron vert et mojito glacé

Pour 6 personnes

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 25 minutes

Difficulté: facile

Budget: bon marché

Pour les tartelettes

- 1 pâte sablée prête à dérouler
- 2 citrons verts non traités
- 40 g de beurre
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- Quelques feuilles de menthe pour la finition

Pour le sorbet mojito

- 175 g de sucre semoule
- 250 g d'eau
- Le zeste d'un citron vert
- 1 petit bouquet de menthe fraîche
- 20 cl de jus de citron vert

- 20 cl de Perrier
- 8 cl de rhum blanc
- 1 blanc d'œuf
- 20 g de chocolat noir

Préparation

1. Préchauffez le four à 210° (thermostat 7). Lavez soigneusement les citrons et séchez-les. Râpez très finement les zestes et pressez les jus. Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs entiers avec le sucre puis ajoutez les zestes, le jus de citron et le beurre fondu.

2. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Piquez-la avec une fourchette, découpez six disques et garnissez six moules à tartelette. Versez-y la préparation au citron et enfournez. Faites cuire 10 minutes, puis baissez la température du four à 180° (thermostat 6) et poursuivez la cuisson 10 minutes en

surveillant la coloration. Laissez refroidir.

3. Le sorbet: Portez à ébullition l'eau et le sucre. Laissez tiédir. Ajoutez les feuilles de menthe et le zeste du citron vert. Laissez infuser 1 heure, puis filtrez la préparation. Incorporez le jus de citron vert, le Perrier et le rhum. Montez le blanc d'œuf en neige et ajoutez-le à la préparation. Versez le tout dans la sorbetière et turbinez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Versez le sorbet dans un bac et placez-le au congélateur.

4. Au moment de servir, détaillez de belles boules dans le sorbet mojito, déposez-les dans des cuillères et parsemez d'un peu de chocolat râpé. Présentez-les sur assiette avec les tartelettes au citron vert. Décorez de feuilles de menthe et dégustez sans attendre.

ON AIME

Le choix de la rédaction

CAFÉS SURPRISES

Comme chaque année, pendant la période des Fêtes, Nespresso fait swinguer nos tasses

avec des saveurs inattendues.

Cette année, elles sont inspirées par des gourmandises:

Dessert noisettes, Menthe chocolat et Crumble aux pommes. [JS]

Variations Nespresso, édition limitée, 5 fr. 70 les 10 capsules.



2 FLACONS DE VIN

Savourer un grand cru suisse sans ouvrir une bouteille? Diwinea met les meilleurs vins du coin en flacons de 1 dl pour varier les plaisirs sans en altérer les saveurs. [JS]

Dès 6 fr. 50 le flacon, www.diwinea.ch



3 ASP À L'EMPORTER

Cette année, Globus a invité Anne-Sophie Pic à concocter ses suggestions de menu de Noël. Pas le courage de cuisiner? Certains produits tout prêts de la cheffe étoilée ainsi qu'une partie des propositions de l'épicerie de la Maison Pic (comme ses épices) sont disponibles au rayon Delicatessa. [JS]

www.globus.ch

