

Tartelette-danoise à la framboise et au citron

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
2	30 min	20 min

MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :

Déjeuner Lunch Brunch Collations Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Danoise au beurre 59021
Quantité: 2

1 c. à soupe Beurre non salé, ramolli

Crème au citron (8 à 9 portions)

Zeste de 1 citron

2 Oeufs

3 Jaunes d'oeufs

1 tasse Sucre blanc granulé

1/2 tasse Jus de citron frais

1/2 tasse Beurre coupé en petits morceaux

Framboises écrasées

12 Framboises fraîches

2 c. à thé Sucre blanc granulé

1 Filet de vanille

Garniture

Framboises fraîches

Écorce de citron confite

Sucre Demerara

Thym citron frais ou mélisse
citronnée (facultatif)

CONSEILS DU CHEF

Pour les framboises écrasées, vous pouvez utiliser des framboises surgelées décongelées ou de la confiture de framboises si vous préférez. Si vous cherchez une crème au citron raffinée, envisagez de l'infuser avec du thym citron ou d'ajouter une gousse de vanille.

/ Préparation

ÉTAPE 1

Laissez décongeler les danoises à température ambiante sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, ou lentement au réfrigérateur.

ÉTAPE 2

Graissez 2 des moules à muffins avec le beurre ramolli. Assurez-vous de graisser les bords et les dessus entourant chaque moule. Mettez de côté.

ÉTAPE 3

Hachez finement le zeste de citron, ou mélangez-le avec du sucre et combinez dans un mixeur. Dans un bol, fouettez les œufs et les jaunes d'œufs, puis ajoutez le sucre et le zeste de citron. Fouettez bien, en veillant à ne laisser aucune partie du sucre non mélangée, puis incorporez le jus de citron en fouettant.

ÉTAPE 4

Versez le mélange de citron dans une casserole et placez à feu doux. Fouettez continuellement pour éviter que les œufs ne coagulent. Fouettez pendant environ 7 à 8 minutes de plus, jusqu'à ce que les premières bulles apparaissent, puis retirez du feu et passez immédiatement au tamis dans un bol.

ÉTAPE 5

Ajoutez les morceaux de beurre et fouettez jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus et incorporés. Versez la crème de citron sur une plaque en une couche mince et placez une pellicule plastique directement dessus pour éviter la formation d'une peau. Refroidissez au réfrigérateur.

ÉTAPE 6

Ouvrez les pointes des danoises décongelées pour créer un carré. Placez chaque carré dans un moule à muffins graissé, en l'ajustant doucement aux bords. Laissez les pointes se rabattre légèrement sur les bords.

ÉTAPE 7

Écrasez les framboises, le sucre et la vanille dans un petit bol avec une cuillère, jusqu'à obtenir une purée. Répartissez les framboises écrasées dans les moules des danoises.

ÉTAPE 8

Préchauffez le four à 350° F et réglez la vitesse du ventilateur sur 2, 40% ou basse. Faites cuire les moules à muffins pendant environ 15-18 minutes. Remarque : les fonds des moules avec les framboises écrasées vont gonfler jusqu'au sommet des moules, mais une fois refroidis, ils vont s'affaisser.

ÉTAPE 9

Retirez la plaque à muffins du four et laissez refroidir pendant environ 10 min, puis retirez les danoises des moules et placez-les sur une grille de refroidissement pour les laisser refroidir complètement.

ÉTAPE 10

Une fois les danoises complètement refroidies, remplissez-les de la crème au citron refroidie à l'aide d'une poche à douille. Garnissez avec des framboises fraîches, du sucre demerara et des herbes fraîches comme de la mélisse citronnée ou du thym citron.