

TARTELETTES AU LIMONCELLO

Dimanche 02 Septembre 2018

Un petit parfum d'ailleurs

Tartelettes au limoncello : 6 tartelettes et 5pp-5 sp par part

- 130 g de farine
- 60 g de beurre à 41 %
- 1 pincée de sel
- 400 g de faisselle égouttée*
- 2 œufs moyens*
- 1 citron bio*
- 2 cuillères à soupe de limoncello
- 3 cuillères à soupe de sucralose
- 30 g de cerises séchées
- 1 sachet de thé aux fruits rouges

Préparer la pâte : mettre dans le bol du mixeur la farine, le sel, le beurre coupé en petits cubes et mixer avec 50 ml d'eau ou plus pour obtenir une boule de pâte lisse à mettre au frais 1 heure

Mettre les cerises dans le thé chaud pour les réhydrater

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Puis sur un plan de travail en silicone ou une feuille de papier cuisson, étaler la pâte et foncer 6 moules antiadhésifs à tartelettes

Fouetter ensemble la faisselle bien égouttée, les œufs, le

sucralose, le limoncello et le zeste du citron

Rajouter les cerises égouttées et garnir les tartelettes



Enfourner 30 minutes

A déguster tiède ou froid mais tiède c'est meilleur



Lors de la cuisson, la garniture gonfle mais dégonfle une fois refroidie donc ne soyez pas étonnés

Pour le repas : melon (0pp-0 sp) - fleurs de courgettes farcies (7pp-5 spl-recette d27 06 2018) - tartelette au limoncello (5pp-5 sp). Total : 12 pp-10 spl

Je vous souhaite un très beau dimanche

Lilou3158 (blog : cuisine contrôlée by lilou light.fr)

Tous droits réservés