



# Torah-Box.com

j u d a ï s m e   e n t r e   f e m m e s

## TARTE AU CITRON EN VERRINE

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Difficulté : facile

### INGREDIENTS

1 paquet de gâteaux secs *Parvé* (spéculoos ou petits-beurre)

3 jaunes d'œufs

180g de margarine coupée en dés

150g de sucre

jus de 2 citrons et zeste d'1 citron

1/2 sachet de poudre de gélatine préparée selon les instructions du paquet

2 briquettes de crème *Parvé* Richwhip



### REALISATION

Voici une version facile et inratable d'une tarte au citron, encore plus élégante que celles que vous trouvez chez les pâtisseries traditionnelles, car elle est en verrine !

Dans un premier temps, préparons la crème au citron :

Fouettez ensemble les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Dans une casserole, mettez ce mélange ainsi que le jus de citron, le zeste, et la gélatine. Faites chauffer à feu doux et ajoutez la margarine au fur et à mesure. Le mélange épaissit et lorsqu'il est épais et bien homogène, arrêtez le feu.

Montez dans un grand bol la crème *Parvé* en chantilly bien ferme.

Vous pouvez désormais commencer à monter vos verrines : écrasez les gâteaux secs au fond de chaque verrine, puis ajoutez une couche de chantilly, une couche de crème au citron, et continuez ainsi jusqu'en haut de la verrine.

Vous pouvez réfrigérer ces verrines pendant 3-4 jours sans problème. Elles feront un délicieux dessert de Chabbath...

*Bon appétit !*