

**On s'amuse pour le dessert avec cette tarte Mojito de la Cuisine d'Elise et Julie !**



### **Ingrédients pour 8-9 tartelettes**

#### **Pour la pâte sucrée de Christophe Michalak**

- 190g de farine
- 130g de beurre mou
- 90g de sucre glace fluide
- 35g d'amande en poudre
- 20g de fécule de maïs (Maïzena)
- 1 œuf moyen battu en omelette puis pesé pour avoir précisément 50g.

#### **Pour le contenu de la tarte**

- 3 citrons verts
- 1 citron jaune
- 4 œufs
- 100g de sucre
- 15cl de crème fleurette
- de la menthe fraîche
- 4cl de rhum blanc.

#### **La pâte**

-Mélangez ensemble la fécule, la farine, la poudre d'amande et le sucre glace.

-Incorporez le beurre coupé en dés et travaillez la pâte du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse.

-Incorporez les 50g d'œuf et continuez à pétrir du bout des doigts puis avec les mains pour former une boule homogène.

-Ne pas trop travailler la pâte sinon le beurre va chauffer et la pâte va coller.

-Mettez votre boule de pâte au réfrigérateur pendant au moins une heure.

-Sortez votre pâton refroidi et étalez-le sur le plan de travail fariné avec un rouleau.

Elle va être un peu dure en sortant du réfrigérateur, c'est normal, elle va s'assouplir en la travaillant.

Essayez de la travailler rapidement, sinon gardez la moitié au réfrigérateur pendant que vous utilisez l'autre moitié.



-Foncez vos moules à tartelettes, piquez le fond avec une fourchette puis réfrigérez une heure. C'est important cette étape sinon votre pâte va se rétracter si vous la cuisez de suite.

**-Mettez vos tartelettes au four à 180°C pendant 15 minutes.**

### **La garniture**

-Hachez la menthe finement.

-Récupérez le zeste et le jus des citrons.

-Fouettez les oeufs, ajoutez le sucre, la crème, la menthe, le rhum, le jus et les zestes de citron.

Mélangez le tout.

-Répartissez sur les fonds de tartelettes cuits et enfournez pour 15 minutes à 180°C.

**Laissez refroidir au frais et dégustez bien froid.**