

Verrines croquantes citrons - fraises

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

Les fraises :

- 250g de fraises
- Le jus d'un citron

La pâte brisée

- 1 œuf
- 200g de farine
- 50g de xylitol
- 75g de ghee
- 1 cuillère à café de poudre à lever

La crème au citron :

- 4 jus de citron
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 60g de ghee
- 50g de xylitol
- 3 œufs



Comment procéder :

Les fraises :

- Couper les fraises en petits morceaux
- Presser le jus d'un citron
- Ajouter le jus de citron sur les fraises et réserver au frigo

La pâte brisée :

- Faire fondre le ghee
- Dans un bol, battre l'œuf et ajouter la farine, le xylitol et la poudre à lever
- Ajouter le ghee
- Mélanger avec les mains faire une boule et mettre 15 minutes au frigo
- Préchauffer le four à 200°
- Disposer la pâte dans une plaque et étaler avec les doigts
- Enfourner jusqu'à ce que la pâte soit dorée

La crème au citron

- Presser les citrons et ajouter la maïzena et délayer
- Faire fondre le ghee dans une casserole
- Ajoutez le xylitol, le citron, et les œufs
- Mélanger en continu jusqu'à ce que la crème s'épaississe
- Mettre dans un bol, laisser refroidir et réserver au frais

Dressage :

- Mettre une couche de pâte brisée réduite en morceaux
- De la crème au citron
- Des fraises
- Répéter l'opération et servez =).

Régalez-vous & mettez du pep's dans votre assiette 😊 !





Astuces :

Vous pouvez préparer les différentes parties en avance et les laisser au frais (excepté la pâte brisée que vous pouvez conserver dans un récipient hermétique hors du frigo).

Cette recette s'adapte aussi en forme de tarte ou de tartelette. On ne fera simplement pas de superposition sur plusieurs étages 😊.

Vous pouvez ajouter de la menthe ou du basilic sur le dessus de chaque verrine 😊.

