

Tartelettes au lemon curd et fraises sans lait et sans oeufs

Préparation **45 mn** | Cuisson **30 mn** | Repos **2 h** | Temps Total
3 h 15 mn



Ingédients / pour 5 personnes

- Pour la pâte sablée:
- 50 g de féculle de tapioca bio
- 150 g de farine de sarrasin bio
- 80 g de vitacoco bio
- 45 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre coco
- Pour le lemon curd:
- 150 ml de jus de citron bio
- 100 g de margarine ou vitacoco bio
- 70 g de sucre non raffiné bio
- 20 g de féculle de maïs bio
- 2 g d'agar agar bio
- 200 g de crème de riz bio
- 1 cuillère à café de colorant jaune (curcuma)
- Fraises et des myrtilles pour la déco

PRÉPARATION

1 Commencez par préparer la pâte: dans un saladier, mettez la farine, la féculle et le sucre. Mélangez. Ajoutez la vitacoco coupée en morceaux et l'eau. Malaxez la pâte avec les doigts. Elle doit être bien homogène. Formez une boule et placez au réfrigérateur pendant 30 min.

2 Préchauffez le four à 180°C. Placez le papier cuisson sur la plaque du four puis les cercles par dessus. Divisez la pâte en 5. Étalez la pâte à l'intérieur de chaque cercle, avec les doigts. Enfournez pour 20 min. Sortez et laissez refroidir avant le démoulage.

3 Préparez le lemon curd: mélangez le sucre, la féculle de maïs, l'agar l'agar et le curcuma. Versez le jus de citron en fouettant, pour éviter les grumeaux. Portez la préparation à ébullition, sur feu doux. Remuez puis ajoutez la margarine ou vitacoco. Laissez bouillir 2 petites minutes puis retirez du feu. Ajoutez la crème de riz, remuez. Laissez tiédir avant

de verser sur les fonds de tartelettes. Réservez au réfrigérateur au moins 2h.

Pour finir

Au moment de servir, coupez des fraises et décorez votre tarte avec, ainsi que des myrtilles.