Tarte mojito

Préparation : 30 min
Repos : 30 min
Cuisson : 20 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la crème mojito :

- 50 g de fécule de maïs
- 150 g de sucre
- 16 cl d'eau
- 30 g de margarine (végétale!)
- 4 citrons verts (100 g de jus)
- 4 cl de rhum blanc
- 16 feuilles de menthe

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Presser les citrons verts.
Faire chauffer le jus des citrons, l'eau et le sucre.
Ajouter la fécule de maïs.
Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Ajouter le rhum blanc.
Ajouter la menthe ciselée.
Ajouter la margarine.
Préchauffer le four à 180°C.
Faire cuire la pâte pendant 20 min.
Verser la crème sur la pâte.
Laisser reposer pendant 30 min au frais.

Catégorie : Tartes

Samedi 4 août 2018

mimmydou.fr