**Tartelette Chocolat Citron, Carpaccio de Fraises de Carpentras (8 tartelettes)**

Pour la pâte à tartelette (à réaliser la veille) :

65 gr de beurre tempéré

2 gr de sel

45 gr de sucre glace

½ œuf

12 gr de cacao poudre

110 gr de farine

20 gr de poudre d’amandes

Pour la crème citron :

2 citrons jaunes

125 gr de sucre

65 gr de beurre

2 œufs

125 gr de mascarpone

Pour le dressage :

25 meringuettes

200 gr de fraises de Carpentras

1. Réaliser la pâte

Mélanger au batteur le beurre, le sel, le sucre glace afin d’obtenir un mélange bien lisse.

Y ajouter le ½ œuf et mélanger, puis y incorporer la farine, le cacao poudre et la poudre d’amandes

Réserver la pâte au frais pendant une nuit

Etaler la pâte à 2mm d’épaisseur, la déposer dans un moule à tartelette (diamètre 80mm)

Cuire le fond de tarte au four à 180°C pendant 15 minutes

Démouler le fond après refroidissement

1. Réaliser la crème citron

Presser les citrons

Faire bouillir le jus des citrons, le sucre et le beurre dans une petite casserole

Après ébullition, y ajouter les 2 œufs et faire cuire à feu très doux pendant 6 à 8 minutes. Le mélange doit épaissir sans le faire bouillir.

Débarrasser la préparation dans un petit saladier.

Après refroidissement, y ajouter le mascarpone et bien mélanger au batteur afin d’obtenir une crème bien lisse.

1. Finition et dressage

Couper les fraises en fines tranches et les disposer sur une assiette.

Garnir le fond de tarte de crème citron et y disposer les meringuettes. Zester un peu de citron vert sur la tartelette.