

# Verrine citronnée et lemon curd (1/2)

## Verrine citronnée

### Ingrédients

- tofu soyeux
- jus de citron bio
- sablés vegan

### Préparation

- Mixer les sablés aux citrons
- En déposer une couche dans chaque verrine
- Mixer le tofu soyeux avec le jus de citron bio
- Verser la préparation sur le sablé
- Placer au frigo

## Sablés au citron

### Ingrédients

- 150 gr de beurre végétal à température ambiante
- 50 gr de sucre glace
- 1 c. à soupe de jus de citron - Zeste d'un citron
- 240 gr de farine - 1 c. à café d'extrait de vanille

### Préparation

- Fouetter le beurre et le sucre glace.
- Ajouter le jus de citron, le zeste de citron et l'extrait de vanille et bien mélanger, puis ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- Former une boule et enrouler dans du film, puis réserver au frigo 30 minutes.
- Préchauffer le four à 175°
- Sortir la pâte du frigo, abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé et découper des formes au verre ou à l'emporte-pièce.
- Enfourner environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient simplement dorés.
- Sortir et laisser refroidir (ils vont raffermir en refroidissant)

# Verrine citronnée et lemon curd (2/2)

## Lemon curd (350g)

### Ingrédients

- 150 ml de jus de citron (soit le jus de 3 citrons)
  - Le zeste de 2 citrons
- 90 ml de lait végétal (au choix)
  - 110 gr de sucre
  - 15 gr de fécule de maïs
- Une pincée de curcuma en poudre (facultatif)
  - 60 gr de beurre végétal

### Préparation

- Dans une casserole, mélangez le sucre, la fécule de maïs et le curcuma.
  - Délayez au fouet en ajoutant le lait petit à petit
  - Ajoutez les zestes de citron ainsi que le jus de citron.
- Faites cuire sur feu moyen en mélangeant continuellement au fouet jusqu'à ce que la crème bouillonne et épaississe légèrement (patiente, ça peut prendre un peu de temps).
  - Laissez-la bouillir environ une minute tout en continuant de fouetter.
- Retirez du feu, ajoutez immédiatement la margarine puis fouettez longuement jusqu'à ce que la crème soit bien lisse et homogène
- Afin de parfaire l'émulsion, vous pouvez mixer l'ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant.
  - À ce stade la crème est assez liquide mais elle s'épaissira en refroidissant.
- Transvasez dans un bocal, laissez refroidir puis conservez au réfrigérateur.
  - Fouetter de nouveau le lemon curd pour qu'il retrouve son onctuosité.
    - Mettre sur la verrine avant de servi