

Tarte Mojito avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Temps de repos : 3 heures minimum

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	300g (Spritz)
- BEURRE	125g
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- SUCRE SEMOULE	130g
- CITRON(S)	le jus de 3 + 2 rondelles
- RHUM	40 ml (Agricole)
- GELATINE	4 feuilles
- MENTHE FRAICHE	20 feuilles + qq. en déco
- CITRON(S) VERT(S)	1

Recette:

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez les biscuits. Mixez 20 secondes/vitesse 7.
- Repoussez les biscuits dans le fond du bol puis ajoutez le beurre légèrement fondu (au micro-onde).
- Mixez 2x 20 secondes/vitesse 3 en repoussant la pâte au fond du bol.
- Chemisez votre moule de papier sulfurisé et étalez la pâte obtenue à l'aide d'une spatule. Réservez-la au moins 30 minutes au frigo.
- Pendant ce temps, lavez le bol du robot et placez-y le fouet.
- Ajoutez le fromage Ricotta avec le sucre, le jus de citron et la menthe ciselée.
- Mélangez 1 min 30 sec/vitesse 3.
- Faites chauffer le Rhum au micro-onde puis diluez-y les feuilles de gélatine essorées.
- Versez ce mélange dans le bol ainsi que la crème fraîche.
- Mélangez 1 min 30 sec/vitesse 3.
- Répartissez enfin cette crème mojito sur le biscuit et conservez au frigo au moins 3 heures.
- Décorez avec quelques morceaux de citrons verts et jaunes ainsi que des feuilles de menthe.

