 **Millefeuille citron-fraise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/05/Millefeuille-citron-fraise-P1030060.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 1 feuille de gélatine (2g)**  
**- 100 g de sucre**  
**- 2 œufs**  
**- 2 gros** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 100 g de beurre pommade**  
**-** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **gariguettes**  
**- sucre glace**

**2 plaques à dents de loup (1)** - **Papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La Pâte :**  
Abaisser la pâte feuilletée.  
Couper avec un couteau bien tranchant deux rectangles de 21 cm x 12.  
Tapisser la plaque de papier cuisson et déposer les rectangles de pâte en leur faisant épouser la forme **(1)** (**j'ai bien appuyé avec le manche d'une cuillère en bois**).  
Couvrir d'une feuille de papier cuisson et déposer la seconde plaque bien symétriquement.  
Enfourner pendant 20 minutes.  
Retirer la plaque et le papier du dessus, saupoudrer d'un voile de sucre glace et remettre dans le four pendant 5 minutes.  
Faire glisser délicatement les 2 plaques de pâte sur une grille et les laisser refroidir.  
  
**Le lemon-curd :**  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Couper le beurre en dés et le laisser ramollir à température ambiante (**il doit être très mou**).  
Râper finement le zeste des citrons et les mélanger au sucre (**je l'ai fait un peu à l'avance pour que le sucre prenne bien le parfum du citron**).  
Presser les citrons et peser 100 g de jus.  
Mélanger dans une petite casserole le sucre au citron avec les œufs battus.  
Ajouter le jus de citron.  
Faire chauffer en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (**85°C au thermomètre**).  
Retirer du feu et faire dissoudre dans la crème chaude la gélatine bien essorée.  
Verser la crème dans un saladier et la laisser refroidir jusqu'à 35°C (**le thermomètre est bien utile, mais si vous n'en avez pas, il faut que la crème soit juste tiède**).  
Mixer la crème au mixeur plongeant en ajoutant le beurre pommade petit à petit comme pour une mayonnaise.  
Le lemon-curd est alors bien crémeux. Le disposer immédiatement dans une poche à douille au frais (et là il peut attendre tranquillement même plusieurs jours).  
  
**Le Millefeuille citron-fraise :**  
Poser une plaque sur le plan de travail.  
Remplir les rainures avec du lemon-curd et des fraises.  
Poser la seconde plaque délicatement et décorer à l'envie avec la crème et les fraises.  
Garder au frais jusqu'au moment de la dégustation.