 **Soleil citron-chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/Soleil-citron-chocolat-DSCN0592.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](http://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 150 g de** [**lemon-curd**](http://recettes.de/lemon-curd)  
**- 50 g de chocolat noir**  
**- quelques feuilles de menthe  
- 1 jaune d'œuf**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Si vous voulez la préparer vous-même (c'est tellement meilleur), voyez la recette simplifiée de la [**pâte feuilletée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/).  
Et de même, vous avez le choix entre trois façons de faire pour le [**lemon-curd**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/).  
Hacher le chocolat noir assez finement.  
Découper un cercle d'environ 28 cm dans chacune des abaisses de pâte feuilletée.  
Déposer la première sur la plaque et la tartiner de lemon-curd en laissant une bordure de 2 cm environ.  
Parsemer avec les brisures de chocolat.  
Répartir enfin quelques feuilles de menthe finement ciselées.  
Humecter la bordure libre avec un peu d'eau passée au pinceau.  
Couvrir avec le second disque de pâte et bien souder les bords sur tout le contour en appuyant avec les doigts.  
Badigeonner le dessus de jaune d'œuf à l'aide du pinceau.  
Poser un verre au centre de la pâte et dessiner des rayons.  
Couper les bandes à l'aide d'un couteau bien aiguisé.  
Torsader délicatement chaque bande.  
Enfourner pendant 30 minutes environ.  
À déguster le jour même et tiède de préférence.