



DESSERT CITRON-BRETZELI DE KAMBLY

Préparation: 1 heure et demie

Réfrigération: 3 heures

Temps de cuisson: 25-30 minutes

Ingédients (pour un moule à charnière de 18 cm de diamètre)

Tourte au citron

- 80 g de beurre ramolli
- 95 g de sucre
- 2 œufs bio
- 1 prise de sel
- 10 g d'amandes moulues
- 6 Bretzeli de Kambly, des Bretzeli Amande-citron s'ils sont disponibles
- Un citron bio, zeste (et jus pour le sirop)
- 100 g de farine d'épeautre clair
- 1 cuillère à café de poudre à lever

Sirop au citron

- Jus de 2 citrons bio (citrons utilisés pour la tourte et pour la masse à fourrer)
- 60 g de sucre

Masse à fourrer

- 125 g de mascarpone bio
- 150 g de yogourt nature bio
- Un citron bio, zeste (et jus pour le sirop)
- 1.5 dl de crème bio
- 20 Bretzeli de Kambly, des Bretzeli Amande-citron s'ils sont disponibles
- Un doigt de sirop au citron

Décoration

- 15 Bretzeli de Kambly environ, des Bretzeli amande-citron s'ils sont disponibles
- Amandes entières
- Amandes en bâtonnets
- Mélisse citronnelle
- Quartiers de citron



DESSERT CITRON-BRETZELI DE KAMBLY

Préparation

1. Pour la tourte: préchauffez le four à 180° C. Chemisez de papier de cuisson le fond du moule et beurrez les côtés. Mélangez bien le beurre ramolli, le sucre, les œufs et le sel. Mettez les Bretzeli dans un sachet et émiettez-les très finement. Déposez-les dans un bol, ajoutez les amandes moulues et le zeste de citron et mélangez. Ajoutez la farine et la poudre à lever en les tamisant et mélangez bien. Versez la pâte dans le moule à charnière. Cuisez votre tourte 25 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec une aiguille. Laissez complètement refroidir votre tourte au citron.
 2. Pour la masse à fourrer: mélangez le mascarpone, le yogourt, le sucre et le zeste de citron. Battez la crème au fouet pour la monter et incorporez-la délicatement à votre masse mascarpone-yogourt. Mettez la masse à fourrer au frais 3 heures au moins.
 3. Pour le sirop de citron: faites chauffer le jus de citron avec le sucre et laissez frémir 10 minutes. Laissez refroidir.
 4. Aromatisez la masse mascarpone - yogourt avec le sirop au citron. Après les avoir mis dans un sachet, brisez 6 Bretzeli en petits morceaux. Réservez les 14 Bretzeli entiers restants. Mélangez $\frac{2}{3}$ de la masse avec les petits morceaux de Bretzeli et mettez au frais. Mettez également au frais le tiers restant de la masse sans petits morceaux de Bretzeli.
 5. Coupez la tourte en deux dans le sens horizontal, au milieu. Passez un pinceau imbibé du sirop au citron dilué dans de l'eau sur la partie intérieure des deux moitiés découpées. Déposez à nouveau la moitié inférieure de la tourte dans le moule à charnière et placez par-dessus 7 Bretzeli entiers. Placez alors les $\frac{2}{3}$ de la masse à fourrer (avec les petits morceaux de Bretzeli) par-dessus. Placez ensuite une nouvelle couche de sept Bretzeli entiers. Pour terminer, posez la moitié supérieure de la tourte, le côté passé au sirop vers le bas. Pour vous assurer que votre tourte reste entière, découpez-la en tranches en la laissant dans le moule à charnière, avant de la décorer. Détachez la charnière et ôtez le moule, garnissez le pourtour de la tourte avec le tiers restant de la masse à fourrer (sans les petits morceaux de Bretzeli). Déposez les tranches sur des assiettes.
 6. Décoration: avant de servir, décorez les tranches d'un papillon formé d'une moitié de Bretzeli, de bâtonnets d'amandes et d'amandes entières. Garnissez le pourtour de quarts de Bretzeli. Pour terminer, décorez les tranches, selon votre goût, de feuilles de mélisse citronnelle, de rondelles de citron et de petits morceaux de Bretzeli.
- Conseil:** commencez par partager les Bretzeli en deux pour les ailes des papillons. Cela vous permet d'utiliser des moitiés pas parfaitement découpées pour décorer le pourtour (ou pour la masse à fourrer).