



Tartelettes au citron meringuée

Ingredients

Pâte à tarte

1 oeuf
120g de beurre mou
260g de farine
30g de poudre d'amande
90g de sucre glace

Curd au citron

3 oeufs
165g de jus de citron
20g de maïzena
45g de beurre
110g de sucre

Meringue italienne

75 + 20g de sucre
25g d'eau
50g de blancs d'oeuf

Pâte à tarte

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les cercles de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four 180C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson blanche, et laisser refroidir

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron, le sucre, les oeufs battus et la maïzena jusqu'à obtenir une préparation épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Verser sur les fonds de tarte et laisser refroidir

Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 75g de sucre jusqu'à 118C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 20g de sucre restant et continuer de fouetter

En continuant de fouetter verser le sirop 118C

Fouetter jusqu' ce que la prparation refroidisse

Mettre en poche et dcorer les tartellettes

Brler l'aide d'un chalumeau

ASTUCE

- Utiliser des citrons frais pour une saveur plus intense
 - Pocher la meringue juste avant de la colorer pour un résultat plus net
-