



Tarte au citron meringuée

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

6 portions

30 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

Crème citron

- Sucre glace
- Meringue italienne

Pour la crème citron

- 500g de jus de citron
- 90g de sucre
- 40g de fécule de pomme de terre
- 50g d'œufs
- 3 zestes de citron
- 200g de beurre

LA RECETTE

Crème citron

1. Cuire au bain-marie.
2. Dans un cul de poule mettre le jus de citron, œufs, sucre, fécule avec les zestes.

3. Cuire l'ensemble à 90°C.

4. Puis ajouter le beurre et réserver au réfrigérateur.

Meringue Italienne

1. Cuire le sucre à 118°C.

2. Verser dans les blancs montés.

3. Refroidir la meringue au batteur et pocher.

LE MONTAGE

1. Pocher la crème citron sur le fond de tarte.

2. Pocher la meringue.

3. Saupoudrer de sucre glace.

4. Cuire au four 200°C.

Suggestion de présentation : ajouter des meringues de couleurs.

Petit + :

Vous pouvez adapter la recette sur des mini tartelettes ou de l'individuel.

Possibilité de faire d'autres parfums de crèmes.
