



Tartelette au citron meringuée

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

60 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes bord droit pur beurre Ø10,5cm

Pour la meringue italienne

- 250g de sucre
- 80g de blanc d'œufs
- 100g d'eau

Pour la crème citron

- 500g de jus de citron
- 240g de sucre
- 50g de féculé de pomme de terre
- 250g d'œufs
- 200g de beurre
- 3 zestes de citron jaune

LA RECETTE

Pour la crème citron

- Dans un cul de poule mettre le jus de citron, œufs, sucre, féculé avec les zestes.
- Cuire l'ensemble à 90 °C au bain-marie.
- Puis, ajouter le beurre et réserver au réfrigérateur.

Pour la meringue italienne

- Cuire le sucre et l'eau à 121 °C.

- Verser le sucre cuit dans les blancs montés.
 - Refroidir la meringue au batteur et pocher.
-

LE MONTAGE

- Pocher la crème citron dans le fond des tartelettes.
 - Pocher la meringue avec une douille St Honoré.
 - Colorer la meringue à l'aide d'un chalumeau.
-