



TARTELLETTES CITRON MERINGUÉES

Ingrédients :

- 1/4 litre de Pulco citron
- 5 œufs
- 5 jaunes d'œufs
- 180 gr de sucre
- 10 gr de poudre à flan
- 180 gr de beurre

Pour la pâte sablée

- 200 gr de beurre
- 90 gr de sucre glace
- 100 gr de poudre d'amande
- 5 gr de sel
- 1 œuf
- 250 gr de farine

Pour la Meringue Italienne

- 4 blancs d'œuf
- 250 gr de sucre
- 3 gr de sel
- 82 gr d'eau
- 1 citron vert



Préparation :

Pâte sablée sucré

- ☞ Mixer les ingrédients dans le robot coupe environ 1 minute, jusqu'à que l'ensemble forme une pâte homogène.
- ☞ Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson d'une épaisseur d'environ 1 à 2 millimètres. Laisser la pâte refroidir au congélateur 15 minutes.
- ☞ Tailler à l'emporte-pièce des ronds dans la pâte et les disposer sur le dessous d'un moule à muffin beurré.
- ☞ Cuire 10 min à 180°C puis laisser refroidir.

Crèmeux Citron

- ☞ Blanchir les œufs, les jaunes d'œuf avec le sucre et la poudre à flan.
- ☞ Faire bouillir à frémissement le jus de citron et le verser sur les œufs blanchis. Remettre à cuire à feu doux dans la casserole tout en fouettant continuellement.
- ☞ Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.
- ☞ Mettre le crèmeux directement dans les fonds de tartes.

Meringue Italienne

- ☞ Cuire un sirop à 118 degrés (quand le sirop monte à 110 degrés commencer à battre les blancs en neige dans le batteur).
- ☞ Verser le sirop en petit filet dans le batteur jusqu'à refroidissement de la meringue.
- ☞ La meringue forme un bec quand elle est bien montée.

Dressage

- ☞ Pocher la meringue sur les tartelettes citron et zester un citron vert par-dessus.



Benjamin ADJIMAN