

La tartelette au citron meringuée

Préparation de la pâte sablée sucrée, la crème citron « dites Lemon curd », la meringue Française

La pâte sablée sucrée

Farine 225gr

Sel 2gr

Sucre glace 100gr

Oeuf 1

Beurre 100 gr

Dans un bol mélanger les ingrédients dans l'ordre et battre à la feuille

Réserver au frais

Etaler au rouleau et façonner les moules à tartelettes , les piquer à la fourchette

Cuisson à 180°C - 10 minutes - Réserver

+++++

La crème citron

Jus de citron « Siracuse » 100% jus de citron sans conservateur 200gr

Eau 100gr

Faire chauffer

Sucre 200gr

Maizena 40gr

Oeufs 3 jaunes et 1 oeuf entier = 4

Blanchir au fouet le mélange

Ajouter le citron et eau très chaud, remuer et remettre sur le feu

Ne pas cesser de fouetter jusqu'à une consistance crémeuse

Retirer du feu et ajouter

Beurre 50gr

Bien fouetter

Réserver la crème dans une poche au frais

+++++

La meringue Française

Utiliser les blancs d'œufs restant de la crème 3

Les peser

Doubler le poids des blancs d'œufs pour le poids du sucre

Exemple, si 100gr de blancs d'œufs, peser 200 gr de sucre poudre

Batter les blancs jusqu'à ce qu'ils montent puis ajouter progressivement le sucre jusqu'à ce que la meringue brille

La mettre dans une poche avec une douille au choix

+++++

+++++

Prendre son fond de tartelette, y verser la crème citron puis pocher la meringue

Passer logement au chalumeau la meringue pour la colorer

Déguster ma recette de Tartelette citron meringuée « ilde » BONNE DÉGUSTATION

S'il reste de la meringue crue, la mettre en plaque et la passer à 90-100°C au four pendant 1 heure sous la forme souhaitée (étalée, à la douille)