



TARTELETTES AU CITRON MERINGUÉES

POUR 6 TARTELETTES | PRÉPARATION : 30 MIN | CUISSON : 30 MIN

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- Pâte sablée (maison ou non)

Pour le lemon curd :

- 2 citrons

- 3 oeufs

- 150 g de sucre en poudre

- 125 g de beurre

Pour la meringue :

- 3 blancs d'oeufs

- 80 g de sucre en poudre

Notes :

RECETTE

La pâte :

1. Étalez la pâte sablée sur votre plan de travail et découpez 6 cercles, plus grands de 2 cm que le diamètre de vos moules.
2. Répartissez chaque cercle dans vos moules et piquez la pâte avec une fourchette.
3. Disposez du papier sulfurisé et quelques légumes secs sur la pâte.
4. Enfourez les fonds de tartes pendant 20 minutes à 180°C.

Le lemon curd :

1. Dans une casserole, mélangez le jus des citrons avec le beurre et faites fondre le tout à feu doux.
2. Dans un saladier, battez les œufs et le sucre en poudre jusqu'à que le mélange blanchisse. Incorporez le jus de citron et le beurre fondu et continuez de mélanger.
3. Remettez la préparation dans la casserole et laissez cuire quelques minutes, jusqu'à que l'appareil épaississe. Réservez.

La meringue :

1. Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre en poudre.
2. Ajoutez le reste du sucre à la fin, tout en continuant de battre, pour serrer la meringue.

Le montage :

1. Remplissez les fonds de tartes de lemon curd.
2. À l'aide d'une poche à douille, ou bien simplement avec une cuillère, nappez de meringue le dessus de la crème au citron en réalisant de petites pointes.
3. Passez vos tartellettes sous le grill du four pendant 2-3 minutes pour les faire légèrement brunir.