

TARTE AU CITRON MERINGUÉE DESTRUCTURÉE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 35 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 mini verrines

Pour le Lemon curd :

- 75 ml de jus de citron
(= 2 petits citrons + leurs zestes)
- 2 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 50g de beurre

Pour le crumble :

- 50g de farine
- 50g de sucre en poudre
- 50g de poudre d'amandes
- 50g de beurre froid coupé en petits morceaux

Pour la meringue italienne :

- 1 blanc d'œuf

Pour le sirop :

- 75g de sucre en poudre + 25ml d'eau

Étapes de préparation

1- Pour le Lemon curd : (A préparer de préférence la veille pour le lendemain)

Lavez et séchez les citrons. Prélevez le zeste et coupez-les en tous petits morceaux. Mélangez les zestes de citron avec le sucre en poudre du bout des doigts. Laissez reposer 5 minutes. Ajoutez ensuite le jus de citron et les oeufs battus. Faites cuire au bain-marie en fouettant sans cesse, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Attention la température ne doit pas dépasser 75°C. Sinon votre lemon aura le goût d'une omelette ! Retirez du feu et ajoutez le beurre, mélangez jusqu'à complète incorporation du beurre. Pour éviter qu'une peau ne se forme à la surface, couvrez la surface de la crème de film alimentaire. Laissez tiédir puis placez-le au frigo pour plusieurs heures, idéalement 24 h.

2- Étapes pour le crumble :

Préchauffez le four à 150°C

Dans un saladier mélangez la farine avec le sucre, la poudre d'amandes et ajoutez le beurre en morceaux. Travaillez du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux grossier. Déposez le crumble sur une plaque préalablement garnie de papier sulfurisé. Cuir pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le crumble soit doré. Laissez refroidir à la sortie du four. S'il s'est trop aggloméré, n'hésitez pas à l'émietter avec une fourchette.

3- Étapes pour la meringue italienne :

Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à atteindre 120°C. Pendant ce temps montez le blanc en neige. Lorsque le sirop est prêt, versez-le très lentement (en mince filet) sur le blanc tout en continuant à battre. Fouettez ainsi une dizaine de minutes jusqu'à complet refroidissement. La meringue doit être ferme et brillante.

4- Montage des verrines :

Garnissez le fond de chaque verrine d'une couche de crumble, puis d'une couche de Lemon curd bien froid. Versez la meringue dans une poche à douille garnie d'une douille cannelée et répartissez-la sur le dessus du Lemon en faisant une spirale. Colorez le dessus de la meringue à l'aide d'un chalumeau. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

