

COMME UNE TARTE CITRON MERINGUEE

POUR 6 PERSONNES

- **Temps de préparation :** - 20 minutes de préparation et 3 heures de repos pour la pâte sablée.
- 15 minutes de préparation et une nuit de repos pour la crème citron.
- 10 minutes de préparation et une nuit de repos.
- **Matériel :** un batteur, une balance précise, un thermomètre de cuisine, un mixeur plongeant.



COMME UNE TARTE CITRON MERINGUEE

INGREDIENTS

120 g beurre
2 g sel fin
80 g sucre glace
30 g poudre amandes
1 œuf entier
60 g de farine
180 g de farine

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

- Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf et les 60 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajouter les 180 g de farine restant de façon très brève.
- Étaler entre 2 feuilles de plastique et réserver au réfrigérateur 3 heures.
- Cuire au four à 155-160°C, environ 15 minutes.

INGREDIENTS

240 g chocolat IVOIRE 35%
250 g jus de citron frais
1 zeste citron très fin
80 g sucre semoule
5 œufs entiers

CRÈME IVOIRE 35% CITRON

- Laver un citron et retirer le zeste.
- Prélever le jus de citron, additionner le sucre semoule, le zeste et les œufs. Cuire lentement à feu doux, jusqu'à ce que la texture commence à épaissir, et stopper la cuisson au premier bouillon.
- Verser en trois fois sur le chocolat IVOIRE 35% fondu en mélangeant énergiquement.
- Réserver au réfrigérateur au moins 4 à 12 heures.

INGREDIENTS

10 g gélatine
115 g sucre semoule
135 g eau
125 g jus de citron vert

COMME UNE MERINGUE AU CITRON VERT

- Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
- Réaliser un sirop avec le sucre semoule et l'eau. Porter à ébullition.
- Ajouter le jus de citron vert et la gélatine bien essorée puis de nouveau porter le tout à ébullition.
- Laisser gélifier au réfrigérateur pendant une nuit.
- Monter le sirop gélifié au batteur jusqu'à ce qu'il ait une consistance de mousse.
- Couler dans un moule rectangulaire ou un cadre d'environ 15 cm de long.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et couper des cubes de 10 x 10 mm.

MONTAGE

A l'aide d'une poche et d'une grosse douille unie, dresser la crème IVOIRE 35% Citron en un léger dôme dans les fonds de tartelette. Disposer les cubes de meringue au citron vert sur la crème.

LES +

- L'astuce de montage
- La texture et l'arôme de la meringue

