



## Tartelettes au citron meringuée

### Ingredients

#### Pâte à tarte

1 oeuf  
 120g de beurre mou  
 260g de farine  
 30g de poudre d'amande  
 90g de sucre glace

#### Curd au citron

3 oeufs  
 165g de jus de citron  
 20g de maïzena  
 45g de beurre  
 110g de sucre

#### Meringue italienne

75 + 20g de sucre  
 25g d'eau  
 50g de blancs d'oeuf

### Pâte à tarte

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson à blanc, et laisser refroidir

### Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron , le sucre, les oeufs battus et la maïzena jusqu'à obtenir une préparation épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Verser sur les fonds de tarte et laisser refroidir

### Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 75g de sucre jusqu'à 118°C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 20g de sucre restant et continuer de fouetter

En continuant de fouetter verser le sirop à 118°C

Fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse

Mettre en poche et décorer les tartellettes

Brûler à l'aide d'un chalumeau

---

### ASTUCE

- Utiliser des citrons frais pour une saveur plus intense
- Pocher la meringue juste avant de la colorer pour un résultat plus net

&nbsp;

---