



Tarte au citron meringuée revisitée par Noémie Honiat

Ingrédients

Pour 4 personnes

1/ Pâte sablée

- 125g de farine
- 175g de beurre
- 80g de pâte d'amande
- 2 jaunes d'œufs
- 90g de sucre glace
- 1 zeste de citron vert

2/ Crème citron

- 170g de jus de citron
- 15g de sucre
- 15g de fécule
- 1 feuille de gélatine
- 50g de beurre
- 2 jaune d'œuf
- 1 zeste

3/ Meringue italienne

- 125g de sucre
- 2 blancs d'œuf
- 50g d'eau

Préparation

1/ Pâte sablée

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Réaliser la pâte homogène puis ajouter un zeste de citron. Laisser reposer au frais.

Etaler et cuire à 180C° environ 15 minutes.

2/ Crème citron

Chauffer le jus de citron avec le zeste, blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la fécule

Une fois le jus chaud, le verser sur le mélange blanchis.

Ajouter la gélatine ramollie et refroidie.

Une fois le mélange à 35°C, ajouter le beurre puis mixer.

Réserver en poche à douille au froid.

3/ Meringue italienne

Chauffer l'eau avec le sucre à 118C°, monter les blancs et verser le sucre dessus jusqu'à refroidissement.

Mettre en poche et bruler

Dresser à l'assiette tous les éléments harmonieusement