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 mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

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

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir les cercle tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson blanc, et laisser refroidir

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron , le sucre, les oeufs battus et la mazena jusqu' obtenir une prparation paisse comme une crme ptissire

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' 118C

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 118C

Fouetter jusqu' ce que la prparation refroisse

Mettre en poche et dcorer les tartellettes

Brler 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