

Tarte au citron meringuée en verrines lemon-curd et Limoncello

Pour 4 verrines (allant au four)

8 de biscuits cuillers au citron

QS de lemon-curd

10 cl de liqueur Limoncello (facultatif)

#### La meringue suisse

4 blancs d'oeufs

120 gr de sucre

1 trait de citron

Mettez tous les ingrédients dans le bol avec le fouet

Programmez 3mn30/ vit 4

Allumez le four à 240° (th 8)

Émiettez grossièrement 2 biscuits par verrines

Arrosez les morceaux de Limoncello

Déposez le lemon curd sur les biscuits

Recouvrez le tout de meringue

Passez au four bien chaud pour colorer la meringue. Surveillez ça va vite !

Servez à la sortie du four : vous pouvez creuser la meringue et verser un petit verre de Limoncello bien frais....