

# TARTELETTES AU CITRON MERINGUÉES

## Ingrédients (empreintes 12 tartelettes) :

- 1 pâte sablée pré-étalée
- 2 citrons non traités
- 90g de beurre
- 150g de sucre glace
- 6 oeufs
- 120g de sucre
- 40g d'eau
- 2 blancs d'oeufs



Préchauffez votre four à 170°C. Placez les empreintes sur une plaque aluminium perforée.

Avec le découpoir 9,5 cm, découpez des cercles de pâte et foncez les fonds des tartelettes. Mettez au frais pendant que vous préparerez la crème citron.

(Si vous utilisez une pâte sablée maison, laissez au frais au moins 1h pour éviter que la pâte ne se rétracte.)

### La crème au citron :

Prélevez le zeste d'un citron puis prélevez le jus des 2 citrons pour extraire 90g de jus, Hachez les zestes s'ils sont trop longs, Dans une casserole, faites chauffer le jus, les zestes de citron et le beurre.

Ajoutez le sucre glace et les oeufs battus,

Mélangez au fouet, à feu doux, puis retirez du feu lorsque la crème épaissit. En garnir les fonds de tartes et enfournez pour 20 minutes.

### La meringue :

Faites chauffer le sucre et l'eau,

Lorsque la température atteint 100°C, commencez à monter les blancs en neige.

Lorsque les blancs deviennent mousseux, baissez la vitesse du batteur à 4 et incorporez le sucre cuit à 121°C (dans les blancs mais pas dans les fils du fouet).

Continuez de battre ensuite à grande vitesse (8-10) jusqu'à complet refroidissement (env. 6-7 min).

Placez la meringue dans une poche munie d'une jolie douille ou dressez à la cuillère.

Colorez les meringues avec un chalumeau.

Dégustez froid !