

TARTELETTES AU CITRON MERINGUÉES

Pour 8 Personnes

Pâte sucrée =100g beurre, 100g sucre, 6 jaunes d'œufs, 250g farine,

Lemon-card =3 jaunes d'œufs, 100g sucre, 75g maïzena, le jus de 3 citrons, le zeste de 1 citron, 25g beurre, 250ml d'eau. Meringue =3 blancs d'œufs, 175g sucre

Préparation de la pâte sucrée: faire ramollir le beurre dans un saladier, ajouter le sucre et les jaunes un à un, ajouter la farine petit à petit, fraiser (paume de la main) la pâte et en faire une boule, la mettre dans un film et la faire reposer au frais 30mn. Préchauffer le four à 160°C après le repos, étaler la pâte à 2mm d'épaisseur et découper des cercles un peu plus larges que les moules, abaisser la pâte dans les moules puis enfourner 15mn environ jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée, les sortir du four et les réserver. Préparation du lemon-card : presser les citrons et en zester un, séparer les blancs des jaunes et réserver les blancs, faire chauffer 250ml d'eau, mélanger le jus de citron et la maïzena jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, lorsque l'eau frémit mettre le mélange au jus de citron dans l'eau et fouetter jusqu'à épaississement, lorsque le mélange est bien épais, ajouter le sucre+les jaunes+les zestes et le beurre et mélanger, remplir les fonds de tarte de lemon jusqu'au bord de la pâte. Pour finir=préparation de la meringue=baisser le four à 150°C, monter les blancs en neige bien ferme, ajouter le sucre et battre de nouveau jusqu'à ce que la meringue forme des pics, la déposer sur les tartelettes, former des pics à l'aide d'une fourchette, enfourner les tartelettes pour 20 mn, bien dorée, les sortir et les réserver au frais 2h.

