

TARTE AU CITRON DESTRUCTUREE



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Bleuvert sur [l'espace recettes thermomix](#)

Ingrédients :

- **Le croustillant :**
- 100 g de Speculoos
- 20 g de beurre
- **Le Lemon curd :**
- 1 citron bio
- 70 g beurre
- 2 oeufs entiers + 1 jaune
- 100 g de sucre
- **La meringue Suisse :**
- 3 blancs d'oeufs
- 60 g de sucre
- 1 trait de citron (facultatif)

Préparation :

- **Le croustillant :**
- Mettre dans le bol, les speculoos et le beurre
- Mixer 15s/Vit 4
- Réserver
- **Le Lemon curd :**
- Laver et couper les extrémités du citron et le couper en 4.
- Retirer les pépins
- Mixer dans le bol, 15secondes à Vitesse 9 puis racler à la spatule
- Ajouter le beurre, les œufs entiers, le jaune, le sucre et chauffer 8 minutes à 90° et à vitesse 2
- Mixer 30 secondes à Vitesse 10 (tenir le gobelet pour éviter les projections)
- Mettre dans un récipient et réserver
- **La meringue Suisse :**
- Mettre dans le bol, les blancs d'œufs (qui doivent être à température ambiante)
- Faire 3 pressions Turbo
- Insérer le fouet et mettre tous les ingrédients de la meringue dans le bol
- puis fouetter 4 minutes à Vitesse 4 en augmentant progressivement durant la 1ère minute

- **Réserver**
- **Le montage :**
- **Répartir dans le fond des verrines le croustillant**
- **puis ajouter le Lemon curd**
- **puis terminer par la meringue**
- **Brûler légèrement au chalumeau de cuisine**
- **Servir frais**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>