

# Tarte au citron déstructurée |

Recette pour 12 tapas

## Description

La classique tarte au citron meringuée revisitée en verrine.

## L'astuce du chef

Afin d'avoir un goût plus relevé, n'hésitez pas à ajouter les zestes du citron dans la crème. De plus, nous vous suggérons aussi d'utiliser les citrons Meyers en raison de leur goût unique.

## Ingrédients

### Pour la crème au citron

- 240 Ml Jus de citron
- 275 Gr Sucre
- 310 Gr Eau
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 35 Gr Fécule de maïs

### Pour la meringue suisse

- 4 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 240 Gr Sucre

### Pour le crumble

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Sucre
- 50 Gr Farine
- 50 Gr Poudre d'amande

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

### Mise en place

Trempez la feuille de gélatine dans de l'eau glacée pendant 2 à 3 minutes. Dans un bol, battez les œufs. Faites tempérer le beurre pour la crème au citron.

### Préparation de la crème de citron

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette. Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème au citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes.

Passez la crème au citron dans un tamis. Ensuite (si vous le souhaitez), incorporez le beurre puis réservez votre crème dans le frigo, protégée par un papier film.

### Préparation du crumble

Dans la cuve d'un robot culinaire, réunissez la poudre d'amande, la farine et le sucre. Ajoutez les

cubes de beurre petit à petit et mélangez. Laissez tourner le robot quelques minutes afin d'obtenir une texture sablée. Déposez la préparation sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin et faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir et réservez.

### Préparation de la meringue suisse

Dans un bol, réunissez les blancs d'œuf et le sucre. Placez votre bol sur un bain-marie et fouettez les blancs et le sucre sans vous arrêter. Le sucre va se dissoudre dans les blancs. Avec votre doigt, assurez-vous que le mélange a atteint une température d'environ 40°C (légèrement plus chaud que le corps humain). Versez le mélange chaud dans un batteur électrique, terminez de monter la meringue avec un fouet jusqu'à refroidissement total.

### Dressez vos verrines

Dans chaque verrine, déposez un peu de crème au citron à l'aide d'une poche à pâtisserie, un peu de crumble et terminez en ajoutant la meringue à la poche à pâtisserie. Brûlez le dessus des meringues à la torche.

**Bon appétit!**