**TARTE MOJITO MERINGUEE**

***Source Blog : Les douceurs d’Orel***

**LE FOND DE TARTE**

200g de farine

100g de beurre

50g de sucre

Les graines d’une gousse de vanille (facultatif)

10g d’huile

50g d’eau

Faire une pâte brisée sucrée en pétrissant rapidement tous les ingrédients de la pâte

Réservez au frais 1h minimum

Foncez un moule, piquez à la fourchette le recouvrir d’alu et de riz et cuire à blanc le fond de tarte : 180° 10/15 minute puis 10 minute de plus en ayant enlevé l’alu et le riz.

Réservez

**LE SUCRE A LA MENTHE FRAICHE**

Mixez 335 g de sucre avec 10g de feuille de menthe (env 40 feuilles)

Divisez le sucre à la menthe en 2 / 205g et 140g

**LA CREME CITRON VERT MOJITO**

4 œufs

140g de sucre à la menthe fraiche

13g de maïzena

130g de beurre

20g de rhum

Les graines d’une gousse de vanille (facultatif)

100g de jus de citron vert et le zeste d’un citron vert

Blanchir les œufs avec 140g de sucre à la menthe

Ajoutez la maïzena et le rhum et bien mélanger le tous

Réserver

Mélangez le jus de citron vert et les zestes d’un citron et mettre dans une casserole

Ajoutez le beurre, les graines d’une gousse de vanille et laissez fondre et chauffez le mélange

Ajoutez ensuite l’appareil œuf sucre rhum maïzena et battre sur feu doux jusqu’à épaississement

Réservez

Versez sur le fond de tarte refroidi et mettre au frais

**Préchauffez le four à 180°** (ou pas si vous avez un chalumeau pour dorer la meringue)

**LA MERINGUE SUISSE A LA MENTHE FRAICHE**

135g de blancs d’œufs

205g de sucre à la menthe fraiche

Faites chauffer au bain marie dans le cul de poule de votre batteur, les 205g de sucre à la menthe restant avec les blancs d’œufs

Dès que le mélange mousse et que le mélange est tiède quand vous mettez le doigt dedans, sortez le cul de poule et battre en meringue ferme pendant 3 à 5 minutes en fonction du batteur

Mettre la meringue en poche à douille

Sortir la tarte du frigo et dressez la meringue dessus

Enfournez 15 minutes environ jusqu’à ce que la meringue soit bien dorée ou la dorer au chalumeau

**Réservez au frais minimum 6h**

**Décorez avec quelques feuilles de menthe et quelques zestes de citron vert**

**LA TABLE DES PLAISIRS**