

### Glace façon tarte au citron meringuée



Aujourd'hui je vous propose la tarte au citron meringuée en version glace ! Cette glace est constituée d'une glace au citron (logique) garnie de palets bretons coupés en morceaux et de petites meringues. C'est une glace 100% maison, que ce soit la glace, les palets bretons et les meringues j'ai tout fait moi-même ! Bien évidemment si vous le souhaitez ou si vous manquez de temps vous pouvez seulement faire la glace au citron et acheter les meringues ainsi que les palets bretons dans le commerce. Cette version de la célèbre tarte est parfaite pour l'été ! ;)

### Pour 1L de glace

#### Ingrédients:

75g de palets bretons (recette [ici](#))

#### Pour la glace au citron:

1/2c. à soupe de zeste de citron, finement râpé

100ml de jus de citron

200ml de crème liquide entière

2 gros jaunes d'oeufs

200ml de lait

85g de sucre

#### Pour les petites meringues:

1 blanc d'oeuf

Le double du poids du blanc d'oeuf en sucre

#### Préparation:

##### Préparez les petites meringues:

Pesez le blanc d'oeuf et calculez le double de son poids en sucre.

Préparez une casserole d'eau et portez à ébullition.

Versez le blanc d'oeuf dans un saladier et commencez à fouetter à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez le sucre petit à petit.

Une fois que le sucre est entièrement ajouté, posez le saladier sur l'eau bouillante et continuez de battre. La préparation doit doubler de volume, devenir compacte, brillante et bien blanche.

Retirez le saladier de l'eau et continuez de battre encore quelques minutes.

Préchauffez le four à 100°C.

Versez la meringue dans une poche à petite douille cannelé et dressez des petites meringues.

Enfournez pour 2H. Au terme de la cuisson, laissez refroidir les meringues avant de les décoller de la plaque.

Réservez.

**Préparez la glace au citron:**

Placez le zeste de citron, le jus de citron et la crème dans un bol et posez un chinois par-dessus.

Fouettez légèrement les jaunes d'oeufs.

Dans une casserole portez le lait à ébullition avec le sucre, puis retirez aussitôt du feu. Versez délicatement le lait chaud sur les jaunes d'oeufs en fouettant sans cesse. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu doux, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement.

Passez la préparation au chinois et incorporez-la dans la crème au citron. Laissez refroidir toute une nuit au réfrigérateur.

Coupez en petits morceaux les palets bretons.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quand la glace est pratiquement prise, jetez-y des petites meringues (je n'ai pas tout mis) ainsi que les morceaux de palets bretons et laissez le programme se terminer.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.