

Tartelettes au citron meringuées



Comme j'ai pu vous le dire hier, j'avais réalisé la tarte au citron meringué du magazine 750g le mag et j'ai décidé de la faire en version tartelettes ce qui la rend encore plus irrésistible ! Ces tartes ont beaucoup plus, mes parents ce sont les partagées avec toujours autant de gourmandise à les manger ! La différence avec ma tarte au citron vert et jaune meringuée c'est que la crème de citron n'est pas cuite (au four). C'est une recette très simple et accessible à tous. J'ai pris une pâte feuilletée pré-étalée (parce que ma mère adoore avec la pâte feuilletée) au lieu de faire la pâte sablée comme dans la recette.

Pour 5 tartelettes

Ingrédients:

Une pâte feuilletée pré-étalée

Pour la crème au citron:

60g de beurre fondu

10cl de jus de citron

2 oeufs

90g de sucre

10g de Maïzena

Pour la meringue:

2 blancs d'oeufs

60g de sucre en poudre

60g de sucre glace

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Foncez avec la pâte feuilletée 5 moules à tartelettes. Déposez des disques de papier sulfurisé sur chacun d'eux, répartissez des fruits secs et enfournez pour 10min. A la sortie du four laissez-les refroidir avant de démouler et de les déposer sur une grille.

Préparez la crème de citron:

Versez le beurre fondu, le jus de citron, les oeufs, le sucre glace et la Maïzena dans un saladier. Fouettez, puis posez le saladier sur une casserole d'eau bien chaude. Mettez sur feu moyen et remuez sans arrêt avec un fouet jusqu'à atteindre la consistance d'une crème pâtissière.

Laissez tiédir, puis répartissez-la sur les fonds de tarte. Lissez avec une Maryse ou une cuillère, puis laissez reposer au frais.

Préparez la meringue:

Dans un saladier, montez les blancs en neige à vitesse moyenne. Quand ils commencent à se transformer en mousse, ajoutez progressivement le sucre en poudre tout en continuant de battre. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte à meringue onctueuse qui forme un bac quand vous ressortez le fouet.

Tamisez le sucre glace au-dessus de la meringue. Incorporez-le avec une Maryse en soulevant délicatement la pâte pour ne pas les casser.

Avec le dos d'une cuillère étalez la meringue sur les tartelettes. Au chalumeau de cuisine, brûlez légèrement les arêtes de la meringue.

Servez aussitôt ou réservez au frais.