

# Moulin de Buffiere

## TARTELETTE CITRON MERINGUEE

### INGREDIENTS

PÂTE SABLÉE	CRÈME CITRON	MERINGUE ITALIENNE
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g de beurre</li><li>• 3 g de sel</li><li>• 125 g de sucre glace</li><li>• 125 g de tant pour tant *</li><li>• 100 g d'œufs</li><li>• 125 g de farine</li><li>• 375 g de farine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g de Jus de citron</li><li>• 300 g de sucre</li><li>• Zeste de citron (facultatif)</li><li>• 300 g d'œufs (6 œufs)</li><li>• 250 g de beurre pommade</li><li>• 4 g de gélatine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 blancs d'œufs</li><li>• 250 g de sucre</li><li>• 1 citron</li><li>• 1.5 cl d'eau</li></ul>
<i>Tant pour tant ; moitié sucre semoule, moitié poudre d'amande un œuf = environ 50 g (30 g de jaune / 20 g de blanc)</i>		

### PRÉPARATION

#### PÂTE SABLÉE

- Ramollir le beurre et le lisser dans la cuve du mélangeur
- Ajouter le sel, le sucre glace et le tant pour tant
- Bien travailler cette masse, ajouter les œufs et la première partie de la farine pour bien mélanger la pâte. Ajouter le reste de farine sans trop travailler la pâte.
- Stocker au frigo pendant 1 heure
- Etaler la pâte à 2 mm d'épaisseur, positionner dans les moules, tamponner, égaliser et piquer
- Cuisson à 180° pendant 10 minutes
- Démouler et laisser refroidir

#### CRÈME CITRON

- Blanchir ensemble, les œufs, le sucre et le jus de citron
- Cuire à feu doux jusqu'à petite ébullition et refroidir à 40°
- Incorporer le beurre pommade (Travailler avec un mixeur)
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide
- Cuire en remuant jusqu'à épaissement
- Répartir la crème sur les tartelettes

#### MERINGUE ITALIENNE

- Mettre le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole
- Cuire jusqu'à 117°
- Batta les blancs d'œufs à vitesse moyenne, quand ils sont mousseux verser doucement le sucre cuit en filet et augmenter petit à petit la vitesse jusqu'à serrer les blancs
- Batta jusqu'à tiédissement : la meringue doit être brillante et former un « bec »
- Mettre en poche, disposer sur les tartelettes et laisser refroidir
- Au moment de servir ; passer la meringue au chalumeau pour colorer légèrement le dessus