



# Tartelette citron meringuée

[www.latelierdarnaud.fr](http://www.latelierdarnaud.fr)

[atelierdarnaud@free.fr](mailto:atelierdarnaud@free.fr)

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud  
cours cuisine

## Recette pour 8 pers.

### Pâte sucrée :

Farine de blé	: 142 g
Sucre glace	: 50 g
Poudre d'amande	: 17 g
Beurre doux	: 85 g
Œufs	: 28 g
Vanille liquide	: 4 g
Sel	: 1,2 g

### Procédé :

Dans un récipient, mélanger le sucre glace avec le beurre ramolli. Ajouter l'œuf, mélanger, puis la farine et la poudre d'amande. Disposer la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 6 millimètres. Réserver au réfrigérateur pendant 30 min. Piquer à l'aide d'une fourchette puis foncer 8 cercles à tartelette. Réserver au frais 30 min.



**Cuisson :** 180°C pendant 12 à 14 min. La pâte doit être de couleur blonde. A l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement les fonds de tartlettes avec du jaune d'œuf dès la sortie du four pour imperméabiliser la tarte.

### Crème citron :

Jus de citrons jaunes	: 74 g
Sucre semoule	: 100 g
Œufs	: 100 g
Beurre doux	: 120 g



### Procédé :

Mélanger énergiquement au fouet, le jus de citron, le sucre semoule et les œufs dans un récipient inox. Mixer. Mettre au bain marie pendant environ 5 min pour que l'appareil devienne plus consistant, mélanger régulièrement. Enlever le récipient du bain marie et poser le directement sur le feu pour obtenir une ébullition. Mélanger continuellement à l'aide du fouet jusqu'à l'ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger doucement. Déposer un film alimentaire au contact puis réserver au réfrigérateur pendant minimum 3 h.



# Tartelette citron meringuée (Suite)

[www.latelierdarnaud.fr](http://www.latelierdarnaud.fr)

[atelierdarnaud@free.fr](mailto:atelierdarnaud@free.fr)

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud  
cours cuisine

## Meringue italienne :

Blancs d'œufs : 60 g

Sucre semoule : 120 g

## Procédé :

Dans une casserole, mettre le sucre puis ajouter un filet d'eau pour mouiller le sucre, cuire à 118°C. Lorsque le sucre est à 110°C monter les blancs sur vitesse 4. Quand le sucre est à 118°C, verser sur les blancs et augmenter la vitesse du batteur. Attendre que la meringue refroidisse puis arrêter le batteur.



## Finition :

Dans le fond de la pâte sucrée cuite, garnir de crème citron. A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée, faire des rosaces de meringue sur la crème citron. A l'aide d'un chalumeau, brûler légèrement le dessus de la meringue. A déguster bien frais.