

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE



PÂTE SABLÉE	LEMON CURD (= crème de citron)	MERINGUE
<ul style="list-style-type: none"> - 1 œuf - 30g de farine de blé - 15g de fromage blanc 0% de matière grasse - 5g de sucre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 citrons - 10g de stévia (= édulcorant) - 6g de maïzena - 10 ml d'eau - Utiliser l'œuf restant déjà utilisé pour la pâte sablée 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 blanc d'œuf - 3g de sucre blanc
<ol style="list-style-type: none"> 1/ Battre l'œuf 2/ Diviser la farine (10g d'un côté et 20g de l'autre) 3/ Mélanger les 20g de farine avec le sucre, le fromage blanc et 1 càs d'œuf 4/ Ajouter le restant de farine à la pâte afin qu'elle forme une boule 5/ Former 2 cercles de pâte sur papier cuisson à l'aide d'un emporte-pièce 6/ Mettre au four à 170°C, 20 minutes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1/ Récupérer le zest d'un seul citron 2/ Récupérer le jus de deux citrons 3/ Mélanger le jus de citron, l'eau, l'œuf, l'édulcorant, la maïzena puis le zest de citron dans une casserole 4/ Mettre sur feu doux pendant 15 minutes (jusqu'à épaississement) 	<ol style="list-style-type: none"> 1/ Séparer le jaune du blanc et monter le blanc en neige 2/ Ajouter le sucre

*Attention quantité pour 2 tartelettes donc **pour deux personnes.***

Montage : à l'aide d'un emporte-pièce, disposer la pâte sablée puis le lemon-curd et ensuite la meringue et passer au four afin de dorer la meringue.
 (Pas obliger de faire comme indiqué sur vidéo, passant lemon curd au congélateur)
 Râper un citron vert (lime) au-dessus pour présentation.