

Tarte au citron déstructurée

croustillant aux épices:

100 gr de Speculoos

20 gr de beurre

Mixer les biscuits "Speculoos" et le beurre

15 sec - vit 4. Réserver

Lemon curd:

1 citron

70 gr de beurre

2 oeufs entiers et 1 jaune

150 gr de sucre

Couper les deux extrémités d'un citron, puis le couper en 4 et en retirer les principaux pépins. Mettre les morceaux dans le bol.

Mixer 10 sec - Vit 9, puis racler les parois

Ajouter le beurre, les oeufs entiers et le jaune, ainsi que le sucre.

Programmer 8 mn - 90° - Vit 2, puis mixer 10 sec - Vit 9. Réserver le mélange

Meringue suisse:

4 blancs d'oeufs

120 gr de sucre

1 trait de citron

Mettre le tout dans le bol avec le fouet et programmer 3 mn 30 - Vit 4, Réserver.

Perso j'ai monté mes blancs avec mon kitchenaid je préfère

Montage:

Dresser au fond des verrines un centimètre de croustillant aux épices, ajouter par dessus une épaisseur de lemon curd, puis terminer par une couche de meringue suisse, légèrement brûlée à l'aide d'un chalumeau.

