



VERRINES DE TARTE AU CITRON MERINGUEE

Pour 8 verrines

la pâte au pralin de Mercotte : à faire la veille

250g farine - 90g sucre glace - 150g beurre - 1 oeuf entier - 25g poudre d'amandes - 15g praliné - 2g sel - 5g sucre vanillé -

Mixer au robot-coupe beurre, sucres, farine et poudre d'amandes pour obtenir un mélange sableux. Incorporer l'oeuf légèrement battu. Mixer jusqu'à formation d'une boule. Conserver au frigo filmée. Etaler la pâte, découper à l'aide d'un emporte-pièce rond lisse n°6 des ronds de 4mm d'épaisseur. Cuire à four préchauffé à 200° (th.6-7) 10min~ (jusqu'à légère coloration). Laisser refroidir sur grille.

Le lemon-curd :

5 gros citrons - 4 oeufs - 200g sucre semoule - 125g beurre -

Rincer les citrons, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol. Presser le jus des citrons, en récupérer 20cl à ajouter aux zestes. Réserver. Casser les oeufs dans un cul de poule, les battre à la fourchette. Fondre le beurre sur feu doux. Ajouter le sucre et les oeufs puis les zestes et le jus. Cuire ~8minutes sur feu doux tout en fouettant sans arrêt. Le mélange doit épaissir. Filtrer la préparation au dessus du cul de poule rincé. Laisser refroidir en remuant souvent.

La meringue italienne :

5 blancs d'oeufs - 280g sucre - 8cl d'eau -

Porter à 110° l'eau et le sucre. Le verser sur les blancs (fouettés 30secondes) mis dans le bol du Kitchenaid. Fouetter à vitesse 5 jusqu'à refroidissement.

Montage des verrines :

Poser au fond de chaque verrine un biscuit écrasé. Déposer une couche de lemon-curd à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse 10. Avec la même douille former des becs de meringue italienne. Saupoudrer de sucre glace. "Chalumer".

Réserver au frais.



Menus Propos © 2007
<http://menuspropos.canalblog.com/>
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr