

Tarte au Citron Déstructurée

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 10 min



Ingrédients:

Pour le croustillant aux épices

- 100 g de Spéculos
- 20 g de beurre

Pour le Lemon Curd

- 1 citron
- 70 g de beurre
- 2 œufs entiers et 1 jaune
- 150 g de sucre

Pour la meringue suisse

- 4 blancs d'œufs
- 120 g de sucre
- 1 trait de citron

Le croustillant aux épices:

Mixer les biscuits Spéculoos et le beurre 15 sec/vit 5. Garnir le fond des verrines (1 cm) et réserver.

Le Lemon Curd :

Couper les 2 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 10 puis racler les parois.

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

Programmer 6 min/90°C/vit 3, puis mixer 10 sec/vit 5 + TURBO. Réserver le mélange le temps qu'il refroidisse.

La meringue suisse :

Mettre le tout dans le bol avec le fouet et programmer 4 min/60°C/vit 5.

Finition et dressage :

Dresser le Lemon Curd à la poche à douille et terminer par une couche de meringue suisse, légèrement brûlée à l'aide du kit de caramélisation GD ou d'un chalumeau.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Croustillant aux épices				
	biscuits Spéculoos, beurre	15 sec		5	
	Lemon curd				
	Citron	10 sec		10	
	Beurre, œufs, jaunes, sucre	6 min	90°C	3	
	Meringue suisse	10 sec		5	TURBO
	Blanc, sucre, citron	4 min	60°C	5	

Photo by C