

Les tartelettes au citron de BERNY

Ingrédients pour 4 tartelettes au citron:

4 petits beurres (les véritables si possible)

4 cl de jus de citron (non traités)

30 gr de sucre

30 gr de beurre

1 petit oeuf

Ingrédients pour la meringue:

20 gr de blanc d'oeuf

35 gr de sucre

10 gr d'eau

1) Mélanger l'œuf, le sucre et le jus de citron dans une casserole. Fouetter sur feu doux jusqu'à obtention d'une crème nappante.

Ajouter le beurre coupé en dès (attention ça spritzt) Laisser refroidir 1 h au frais.

2) Répartir la crème citron sur chaque biscuit.

3) Porter à ébullition l'eau et 25 gr de sucre à 120°C. Monter les blancs en neige ferme en incorporant 10 gr de sucre. Verser le sirop chaud et fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse.

4) Dresser des pointes de meringue sur les tartelettes citron à l'aide d'une poche à douille, puis caraméliser au chalumeau de cuisine.