

ASTUCE : avant de servir, mettez les tartelettes au moins 2 h au frais.

Tartelettes au citron meringuées

Pour 20 tartelettes :

.....

20 tartelettes sablées Pidy,

Art. n° 89047054

4 cs féculé de maïs

250 g sucre fin

4 citrons Bio, jus et zeste

2 oranges, jus

170 g beurre, en morceaux

6 jaunes d'œuf

2 œufs

Pour la meringue :

8 blancs d'œuf

100 g sucre

.....

- ❶ Pour la meringue : monter les blancs d'œuf en neige avec le sucre et réserver.
- ❷ Verser la féculé, le sucre et le zeste de citron dans une casserole. Afin d'enlever tout résidu de pulpe, passer le jus de citrons et d'oranges à travers un tamis dans un verre doseur. Rajouter de l'eau jusqu'à 650 ml puis verser dans la casserole.
- ❸ Faire bouillir tout en remuant, retirer du feu pour rajouter les morceaux de beurre. Batre les jaunes d'œuf et les œufs entiers puis rajouter au mélange. Remettre sur le feu, et remuer sans interruption, jusqu'à ce que la crème citronnée s'épaississe.
- ❹ Garnir les tartelettes avec le mélange chaud et décorer de meringue. Cuire 10-15 minutes à 170 °C, jusqu'à ce que la meringue ait une couleur brune claire.