

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Verrine façon tarte au citron meringuée



Préparation

Pour le crumble :

Préchauffer le four à 180 °C (th. 7).

Dans un bol, malaxer du bout des doigts la poudre d'amandes, le beurre, le sucre, la farine et la pincée de sel.

Émietter ensuite la pâte sur une toile de cuisson et cuire le crumble jusqu'à coloration (environ 10 min).

Pour la crème de citron :

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le jus de citron.

Retirer du feu, ajouter le sucre et les oeufs.

Remettre sur le feu et donner 1 ou 2 ébullitions jusqu'à bonne consistance .



Ingrédients

Pour le crumble :

50 g de beurre
50 g de farine
50 g de sucre
50 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel

Pour la crème de citron :

125 g de beurre
250 de sucre
2 dl de jus de citron (environ 3 citrons)
3 œufs

Pour la meringue italienne :

3 blancs d'œufs
0,5 dl d'eau
100 g de sucre



LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »



Préparation

Pour la meringue italienne :

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition jusqu'à consistance d'un sirop (118°C au thermomètre à sucre).

En parallèle, monter les blancs en neige à l'aide d'un fouet électrique ou d'un robot.

Les blancs ne doivent pas être trop fermes .

Lorsque le sirop atteint la température souhaitée, le verser délicatement sur les blancs d'oeufs.

Augmenter alors la vitesse de votre batteur au maximum jusqu'à refroidissement des blancs. La meringue se présente brillante et forme, autour du fouet, un bec d'oiseau.

Monter la verrine en alternant crumble et crème de citron.

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser de petites pointes de meringue sur la crème et colorez à l'aide d'un chalumeau.

Une recette proposée par Anne Repond, responsable de l'atelier de cuisine « La Régalade » à Bulle.