

## Tartelette au citron avec garniture meringuée

Une recette pour les "bricoleurs", car il faut un Brûleur Bunsen de cuisine.

Temps de préparation: 45 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

### Portions

Ingrédients pour 32 tartelettes.

### Ingrédients

32 pièce Tartelettes en pâte sablée  
3 pièce Citrons naturels  
60 g Beurre  
100 g Sucre  
Pour les toppings meringués  
5 pièce Blancs d'œufs, froids du réfrigérateur  
340 g Sucre glace  
1 pincée Sel  
1 Brûleur Bunsen de cuisine

### Préparation

Disposez les tartelettes sur un plateau.

Préparez la crème au citron selon notre recette "Crème de citron" et étalez-la sur les tartelettes pendant qu'elles sont encore chaudes.

Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre finement moulu et une pincée de sel pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.

À l'aide d'une poche à douille, déposez le mélange de meringue sur les tartelettes, caramélisez soigneusement la meringue avec le bec Bunsen jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée, en gardant une distance suffisante pour que la meringue ait le temps de sécher.

Vous pouvez également préchauffer le gril d'un grill/four à température élevée, puis réduire la température à 100°, placer les tartelettes meringuées près du gril, laisser brièvement s'échapper l'air chaud du four, puis laisser sécher les tartelettes à 100° pendant environ 20 minutes.

Mettez les tartelettes au frais pendant environ une heure avant de les servir.