



### Tarte meringuée choco lémon curd noix

#### Ingrédients

- 1 pâte brisée ou sablée
- 1 pot de lémon curd environ 250 g
- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g de cerneaux de noix

#### pour la meringue

- 1 noix de beurre
- 3 blanc d'œufs
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four T 7 (210°)

Foncer un plat à tarte beurré avec la pâte, faire cuire à blanc une dizaine de minutes.

Étaler le lémon curd sur la pâte, disposer les cerneaux de noix sur le curd.

Préparer la ganache, dans une casserole faire fondre le chocolat avec la crème et la noix de beurre, sur feu doux en remuant, ne pas faire bouillir. couper le feu et ajouter les jaunes d'œufs tout en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse.

Verser la ganache sur la pâte garnie de lémon curd. Enfourner pour terminer la cuisson environ 10 à 15 minutes.

La meringue. Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, vitesse lente au départ, puis tout en augmentant la vitesse ajouter le sucre, battre jusqu'à la consistance voulue.

Étaler la meringue sur la tarte en faisant des pics avec une fourchette et glisser la tarte sous le grill du four quelques minutes pour que la meringue brunisse.

Déguster tiède c'est encore meilleur.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>