

Verrine « Tarte au citron »

Version Thermomix

Pour 4 verrines :

Lemon curd (Thermomix) :

135 g de sucre en poudre

1 goutte d'extrait de citron

100 g de beurre doux

2 œufs

100 g de jus de citron

Meringue : 2 blancs d'œuf + 60 g de sucre glace

4 à 6 Palets breton



Pour le Lemon curd :

- Mettre le sucre et l'extrait de citron dans le TMX et mixer 15 sec / V5.
- Ajouter le beurre, coupé en dés et les œufs. Mixer 30 sec / V6.
- Verser le jus de citron et mixer encore 20 sec / V5.
- Chauffer ensuite 12 min / 70°C / V3. Si ça semble encore liquide, au bout des 12 minutes, prolonger de 5 minutes, si besoin. Réserver.
- Battre les blancs d'œufs en meringue avec le sucre glace.

Montage :

- Répartir les palets bretons émiettés au fond des verrines et recouvrir de lemon curd.
- Finir par la meringue et avec un chalumeau de cuisine, la passer légèrement à la flamme. Réserver au frais jusqu'au service (2 h environ).

Sandra

Inspirée par : Cookomix (Lemon curd)