

## La tarte citron meringuée revisitée

“ Un classique de la pâtisserie française revisité. L'acidité du sorbet citron et le fondant de la meringue offre une balance parfaite des saveurs. ”

Yannick Tranchant



### Ingrédients

#### Pour le crumble :

400 g de farine  
300 g de beurre  
150 g de sucre en poudre  
5 g de fleur de sel

#### Pour le crémeux au citron :

500 g de jus de citron  
600 g de sucre en poudre  
350 g d'œufs  
700 g de beurre  
3 feuilles de gélatine

#### Pour la meringue suisse :

100 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre en poudre  
100 g de sucre glace

#### Pour le dressage :

Un sablé  
**Sorbet Plein Fruit  
Citron Jaune de Sicile  
Carte d'Or Professionnels**



### Recette

Pour réaliser le crumble, mélanger la farine, le beurre, le sucre en poudre et la fleur de sel au batteur, jusqu'à obtenir un mélange sableux.  
Faire cuire ensuite 15 minutes à 180°C.

Pour réaliser le crémeux citron, faire bouillir le jus de citron et 250 g de sucre en poudre. En parallèle, faire blanchir 350 g de sucre et 350 g d'œufs.

Les verser ensuite sur le jus de citron et faire cuire à ébullition 2 minutes. Ajouter, hors du feu, 700 g de beurre et 3 feuilles de gélatine. Mixer le mélange et mettre au frais.

Pour la meringue, chauffer le sucre en poudre et les blancs d'œufs à 50°C puis monter au batteur.

Ajouter le sucre glace à la spatule puis coucher à la poche à douille et cuire au four à 70°C pendant 2 heures.

Dresser le crumble au fond d'une coupe de glace.

Disposer le sablé par-dessus. Ajouter une boule de Sorbet Plein Fruit Citron Jaune de Sicile Carte d'Or et des pointes de crémeux au citron.

Disposer la meringue par-dessus en décoration.

