

Tarte au citron meringuée glacée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
283620	Le sorbet citron jaune de Sicile 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	300 Gramme
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	10 Pièce
207657	Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	250 Gramme
	Sucre glace	100 Gramme
	Feuille de citronnier	10 Pièce
	Poivre citron	PM
	Zestes de citron confits au miel	1 Pièce
	Sucre muscovado	50 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Cuire les palets bretons au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C
- 2 Réaliser des meringues croquantes avec du blanc d'œuf et du sucre glace. Les sécher au four à chaleur sèche
- 3 Dresser sur le palet breton tiède le sorbet citron en pétales (spatule ou cuillère)
- 4 En finition, mettre une feuille de citronnier, du poivre citron, des zestes de citron confits au miel et du sucre muscovado

Tarte au citron meringuée glacée

L'astuce du chef



Vous pouvez réaliser cette recette avec un sorbet citron vert ou mangue. Ajouter de la fleur de sel dans la meringue apportera une saveur et cassera le côté sucré de l'ensemble.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid