

## Tarte citron yuzu meringuée



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.11	Blancs d'œufs	~
0.4	Crème pâtissière à froid pur beurre en sac 2,5 kg COMPLET	0022073
0.4	Feuille de génoise nature 0,8 cm JEAN DUCOURTIEUX	0043807
0.15	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
1	Lait	~
0.3	Sucre	~

### Étapes de préparation

- 1 Découper dans une plaque de génoise un cercle, puis imbiber très légèrement la génoise d'eau à l'aide d'un vaporisateur.
- 2 Mélanger 350g à 400g de préparation avec 1L de lait (froid ou tempéré 20°C maximum) dans la cuve d'un batteur-mélangeur, et progressivement monter jusqu'à la grande vitesse pendant 4 à 5 minutes. Laisser reposer 12 minutes dans le bol du batteur et redonner 2 minutes de battage à grande vitesse, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, puis ajouter le jus de yuzu.
- 3 Avec une poche à douille ronde, disposer la crème en rond en partant du centre vers l'extérieur.
- 4 Monter les blancs en neige dans un batteur et incorporer le sucre puis mélanger à vitesse rapide, jusqu'à obtention d'une texture ferme.
- 5 Enrober le dessus de la crème avec la meringue en couche épaisse et avec une spatule, tapoter le dessus pour réaliser de petits pics. Pour terminer, colorer le dessus de la meringue avec un chalumeau.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côte de Gascogne IGP Gros Manseng blanc en bouteille 75 cl LE PONTON