

Tarte au citron déstructurée



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Meringue format drops 350 g MONA LISA	0246713
0.4	Brisures d'Oreo sans fourrage en sachet 400 g	0136402
0.2	Sucre en poudre en boîte 1 kg BEGHIN SAY	0238034
0.1	Amidon de maïs en boîte 2,5 kg MAIZENA	0202741
3 PCE	Oeufs	~
0.2	Beurre	~
1	Lait entier	~
3 PCE	Citrons jaunes	~

Étapes de préparation

- 1 Râper le zeste des citrons et presser le jus.
- 2 Dans un bassin, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le jus de citron et la maïzena, puis mélanger.
- 3 Faire bouillir le lait et les zestes de citron. Verser ensuite le lait bouillant sur le mélange précédent, verser le tout dans la casserole et laisser cuire 3 min à partir de la reprise de l'ébullition, tout en remuant énergiquement. Au bout de 3 min, faire fondre le beurre sur le dessus sans mélanger, puis réserver la crème dans un endroit tiède. Laisser tiédir, puis mélanger pour incorporer le beurre à la crème.
- 4 Préparer le sirop : mettre de l'eau avec le sucre à cuire dans une casserole pour obtenir un sucre cuit. Mesurer la température à l'aide d'un thermomètre de cuisson (121°C).
- 5 Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Lorsque le sirop atteint 121 °C (cuisson "petit boulé"), le verser progressivement sur les blancs et

- 5 continuer de les battre jusqu'à ce que le mélange tiédisse. La meringue italienne est prête.
- 6 Incorporer 1/3 de la meringue à la crème pâtissière et mélanger. Ajouter le reste de meringue et mélanger délicatement.
- 7 Sur une assiette, déposer de la brisure de biscuit Oréo. A l'aide d'une poche munie d'une douille, déposer la crème chiboust citron. Décorer de drops de meringue et de quelques zestes de citron jaune.
- 8 Servir bien frais.