

Tarte au citron meringuée revisitée en bocal



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	10 Pièce
283620	Le sorbet citron jaune de Sicile 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
	Meringue italienne	100 Gramme
	Eclats de caramel	PM

Etapes de préparation

- 1 Cuire préalablement le fond de tarte sablé au four à 165°C pendant 20 à 30 minutes
- 2 Réaliser la base du dessert avec des brisures de sablé bretons
- 3 Sur cette base, disposer le sorbet de citron de Sicile et pocher dessus une meringue italienne légèrement colorée
- 4 Décorer d'éclats de caramel

L'astuce du chef



Mettez la pâtisserie en bocal ! Une idée originale pour surprendre vos convives à travers des desserts revisités mais aussi une solution astucieuse pour une mise en place rapide de vos desserts.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid