



## TARTE AU CITRON REVISITEE

Pour 2 personnes

### MERINGUES

- 30 gr de blancs d'œufs
- 30 gr de sucre + 30 gr de sucre glace

Fouetter les blancs avec le sucre. Ajouter le sucre glace à la maryse Puis dresser en poche à douille sur une plaque à pâtisserie.

Cuire à 90 °c pendant 1 heure 30 minimum

### PATE SABLE NOISETTE

- 50 gr de beurre
- 25 gr de poudre de noisette
- 25 gr de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 70 gr de farine
- 2 gr de levure chimique
- sel
- eau si besoin

Mélanger le beurre froid en parcelles, avec le sel, la poudre de noisette et le sucre glace.

Incorporer les jaunes d'œufs, la farine et la levure chimique.

Ne pas trop travailler la pâte

Abaisser au rouleau et foncer les cercles beurrés.

Cuire pendant 45 minutes à 150°C

### CRUMBLE AMANDE

- 10 gr de beurre
- 5 gr de sucre
- 10 gr de farine
- 10 gr de poudre d'amandes
- 5 gr de cassonade



# LES ATELIERS

APPRENDRE AUPRÈS DE PROFESSIONNELS PASSIONNÉS

Mélanger tous les ingrédients, puis passer la pâte au réfrigérateur ou au congélateur.  
Emietter puis cuire à 150 °c pendant 20 minutes

## CARAMEL A LA VANILLE

- 10 gr d'eau
- 40 gr de sucre
- 30 gr de beurre
- 40 gr de crème liquide entière
- ½ gousse de vanille
- sel

Cuire l'eau et le sucre jusqu'au caramel brun, puis ajouter le beurre en parcelles, puis la crème, la vanille et la pincée de sel.

Cuire à 107 °c puis incorporer le crumble et verser aussitôt dans le fond de tarte cuit et refroidir

## CREME AU CITRON

- 60 gr de jus de citron
- zestes
- 1 œuf
- 20 gr de sucre
- 50 gr de couverture ivoire
- 1 feuille de gélatine

Chauffer le jus de citron et les zestes. Verser sur les œufs mélangés avec le sucre. Porter à ébullition. Hors du feu ajouter la feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide et la couverture chocolat blanc

Mouler dans des demi-sphères.

Bloquer en cellule de refroidissement ou au congélateur