Tartelette Citron Meringuée
Pour !16 tartelettes



1. ***PÂTE SUCRÉE***

500 g de beurre pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs entiers
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
1000 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille et à vitesse réduite, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel de vanille. Sans arrêter le batteur, ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Envelopper la pâte de film alimentaire et réserver au frais pour au minimum 2 heures. Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur. La découper puis foncer des cercles de 8 cm de ⌀. Laisser reposer au frais pour limiter la rétractation de la pâte.
Cuire les fonds de tarte à blanc à 160°C pendant environ 15 min. Débarrasser sur grille.
(Cuisson à adapter à votre matériel).

2. ***GARNITURE CITRON***

1200 g de Garniture Citron ancel

3. ***MERINGUE ITALIENNE***

1200 g de préparation pour Meringue ancel
600 g d'eau tempérée

Au batteur, à petite vitesse, mélanger la préparation pour meringue avec l'eau tempérée. Corner la paroi, puis battre, à vitesse maximale environ 10 min, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Débarrasser dans une poche munie d'une douille unie.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Une fois les fonds de tarte refroidis, à l'aide d'une poche à douille unie répartir la garniture citron, puis la meringue italienne. Colorer à l'aide d'un chalumeau.