

Tartelettes au Citron
Pour !10 tartelettes prêtes à garnir



1. **GARNITURE CITRON**

500 g de Garniture Citron ancel

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

150 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

3. **MERINGUE ITALIENNE**

200 g de Meringue ancel
100 g d'eau tempérée

Dans une cuve de batteur, verser l'eau et la préparation pour meringue, mélanger 1 min à vitesse lente puis battre environ 10 min en vitesse maximale.

4. MONTAGE ET FINITION

Répartir le fourrage croquant chocolat blanc dans les fonds de tartelettes puis les remplir de garniture citron en lissant à ras. A l'aide d'une poche munie d'une mini douille Saint Honoré, dresser la meringue italienne sur les tartelettes puis caraméliser au chalumeau.