

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.