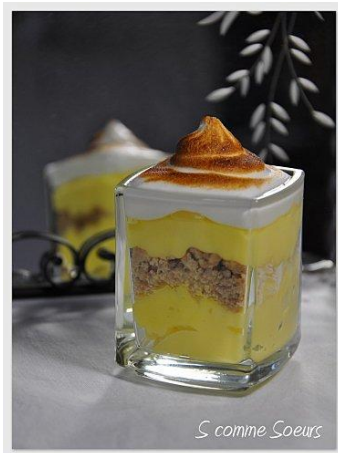


# Petites verrines complètement citronnées!!



## Ingrédients pour 6 petites verrines (ou 4 grosses!):

### *Shortbread:*

110g de farine T80 (=mi-complète)

20g de fécule (je l'ai remplacé par de la farine de riz qui apporte du croustillant et un bon petit goût. vous en trouverez en magasin bio)

80g de beurre 1/2 sel

1/2 sachet de levure chimique

40g de cassonade

### *Crèmeux au citron:*

125g de jus de citron (3 citrons)

60g de jaunes d'oeufs (3)

80g d'oeufs entiers (2)

75g de sucre

75g de beurre

### *Meringue italienne:*

75g de blancs d'oeufs

150g de sucre semoule

5cl d'eau

## Préparation:

- *Le shortbread: (recette d'Anne-Sophie Pic, extraite de la tarte à la rhubarbe en verrine, Scook1, recettes pour recevoir)*

Mélangez tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte très friable, grossière et émietlée. Étalez-la sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faites cuire à 160°C pendant 15 à 20 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

- *Crèmeux au citron: (ASP, Scook 2, recettes pour tous les jours)*

Dans une casserole au bain-marie, faire chauffer le jus de citron avec les jaunes, les oeufs entiers et le sucre tout en remuant à l'aide d'un fouet et jusqu'à épaissement. Retirer la casserole du bain-marie et laisser refroidir la préparation jusqu'à une température inférieure à 40°C. Incorporer ensuite le beurre coupé en petits morceaux, à l'aide d'un mixeur plongeant.

- *Meringue italienne:*

Dans une casserole, faire cuire le sucre et l'eau à 121°C (à gros bouillons, vérifier avec un thermomètre). Fouetter les blancs en neige, puis verser le sirop en filet sur la paroi du bol, tout en fouettant. Laisser refroidir 5 minutes en continuant à fouetter. (pour cette opération, l'idéal est un robot pâtissier!).

- *Présentation:*

Déposer la moitié du crèmeux dans le fond des verrines puis répartir une couche de shortbread et enfin une deuxième couche de crèmeux. (après on a le droit de lécher la cuillère et le fond du saladier..!!). Dresser la meringue sur le dessus à l'aide d'une poche à douille. Faire colorer la meringue à l'aide d'un chalumeau ou sous le grill du four.