

## Tarte au Citron déstructurée

(Pour 10 à 15 verrines gourmandes)



### Croustillant aux épices:

100 gr de Spéculos

20 gr de beurre

Mixer les biscuits "Speculoos" et le beurre

15 sec - vit 4. Répartir sur les verrines.

### Lemon curd:

1 citron

70 gr de beurre

2 œufs entiers et 1 jaune

80-120 gr de sucre (selon goût)

Couper les deux extrémités d'un citron, puis le couper en 4 et en retirer les principaux pépins. Mettre les morceaux dans le bol.

Mixer 10 sec - Vit 9, puis racler les parois

Ajouter le beurre, les œufs entiers et le jaune, ainsi que le sucre.

Programmer 8 mn - 90° - Vit 2, puis mixer 10 sec - Vit 9. Répartir dans les verrines sur le speculoos.



### Meringue suisse:

4 blancs d'œufs

120 gr de sucre

1 trait de citron

Mettre le tout dans le bol avec le fouet et programmer 3 mn 30 - Vit 4, Réserver.

*Conseil : si vous avez stocké des blancs d'œuf de recettes précédentes, sachez qu'il faut compter env. 30g par blanc d'œuf. Si vous voulez les utiliser pour cette recette, calculez simplement le nombre de blancs x 30g, en l'occurrence 120g.*



### Montage:

Dresser au fond des verrines un centimètre de croustillant aux épices, ajouter par dessus une épaisseur de lemon curd, puis terminer par une couche de meringue suisse, légèrement brûlée à l'aide d'un chalumeau de cuisine (ou passage rapide sous le grill - attention : surveiller !!!).

**Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:**

<http://superbol.over-blog.com/>

**Nouveau :** Les cours de Cuisine Superbol au Moulin de Record (Tarn)

<http://www.moulinrecord.kingeshop.com>

→ Réservez un cours ou un séjour gourmand !



## Moulin de Record

Gîtes & Chambre/Table d'Hôtes

Un Moulin à eau de 600 ans qui se visite !

Contact : Gabriele Mie - Moulin de Record - 81260 LE BEZ

Téléphone : 05.63.73.02.88 - [moulin.de.record@gmail.com](mailto:moulin.de.record@gmail.com) - [www.gite-tarn.eu](http://www.gite-tarn.eu)

