

Temps de préparation: 2 min

Temps de pause: 30 minutes

Entremet façon Tarte au citron meringuée

Ingrédients biscuit:

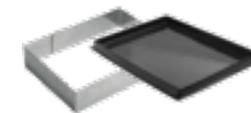
- 300 g de poudre d'amandes
- 300 g de sucre
- 150 g de beurre
- 6 oeufs

Ingrédients mousse citron:

- 240 ml de jus de citron (soit env. 7 citrons)
- 400 g de sucre
- 200 g de beurre
- 6 oeufs
- 475 ml de crème liquide entière
- 3 feuilles de gélatine de 2 g

Ingrédients meringue

- suisse**
- 4 blancs d'oeufs (120g)
- 220 g de sucre



Flexipat 2020 +
grand cadre CE

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol. 1 Min 30 à 40°C, vitesse 2. Ajouter le sucre, la poudre d'amandes et sous vitesse 4 ajouter les oeufs un à un. quand le mélange est homogène, verser dans le flexipat et mettre à cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, réhydrater la gélatine dans de l'eau glacée.

Mettre les oeufs et le sucre dans le bol. 1 min vitesse 3.

Ajouter le jus des citron. 4min30, 100°C, vitesse 2. Faire refroidir 3/4 minutes vitesse 4 et ajouter la gélatine essorée et le beurre coupé en morceaux. Verser la crème obtenue dans un cul de poule et filmer au contact. Faire refroidir.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	beurre	1 min30	40°C	2	
	sucres, poudre d'amandes, oeufs			4	
	oeufs, sucre	1 min		3	
	citron	4min30	100°C	2	
	gélatine, beurre	3/4 min		4	

Offert par votre Conseillère Guy Demarle

Nadège VIGNANT 06 17 67 43 59

lapetitecuisinedenadège@orange.fr

Temps de préparation: 2 min

Temps de pause: 30 minutes

Entremet façon Tarte au citron meringuée (suite)

Ingrédients biscuit:

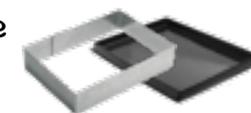
- 300 g de poudre d'amandes
- 300 g de sucre
- 150 g de beurre
- 6 oeufs

Ingrédients mousse citron:

- 240 ml de jus de citron (soit env. 7 citrons)
- 400 g de sucre
- 200 g de beurre
- 6 oeufs
- 475 ml de crème liquide entière
- 3 feuilles de gélatine de 2 g

Ingrédients meringue suisse

- 4 blancs d'oeufs (120g)
- 220 g de sucre



Flexipat 2020 +
grand cadre CE

Monter la crème liquide en chantilly ferme. (au cook'in, si vous avez un deuxième bol mis au froid) et la mélanger doucement à la crème au citron refroidie.

Mettre le biscuit refroidi sur le plat de service et mettre le grand cadre dessus. Ajouter la crème au citron, lisser et mettre au congélateur, le temps de faire la meringue suisse.

Mettre le fouet dans le bol du cook'in, ainsi que les blancs d'oeufs et une cuillère à soupe de sucre. 2 minutes vitesse 3

Ajouter le sucre restant. 4 minutes 50°C, vitesse 5 puis 4 minutes vitesse 4. (ou plus si la meringue n'est pas assez ferme)

Mettre la meringue dans une poche à douille avec une douille cannelée, et décorer l'entremet.

Bruler au chalumeau.

peut être gardé 1 mois au congélateur.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	blancs d'oeuf, 1 cuillère à soupe de sucre	2 min		3	
	sucre	4 min	50°C	5	
		4 min		4	