



Tarte au citron vert



Dessert



40 min.



4



INGREDIENTS:

- 4 tartelettes sablées
- 100 gr marmelade de citron vert sauvage BELBERRY
- 4 blancs d'œufs
- 5 cl de vinaigre de citron vert frais BELBERRY
- 1 dl d'eau
- 200 gr de sucre en poudre
- Zeste de citron vert

PRÉPARATION & PRESENTATION:

- Disposez la marmelade de citron vert sur la tartelette.
- Faites la meringue: portez l'eau à ébullition avec le sucre et faites cuire brièvement. Mettez les blancs d'œufs dans votre fouet et laissez-les battre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez maintenant le sirop de sucre aux blancs d'œufs et continuez à fouetter. Une fois que tout le sirop de sucre est ajouté, versez le citron vert frais, mettez le fouet au maximum et battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
- Mettre dans une poche à douille et pulvériser de belles touffes sur la marmelade.
- Laissez caraméliser avec un brûleur et terminez avec le zeste de citron vert.