

Tartelette Citron Meringuée
Pour 16 tartelettes



1. **PÂTE SUCRÉE**

500 g de beurre pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs entiers
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
1000 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille et à vitesse réduite, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel de vanille. Sans arrêter le batteur, ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ne pas trop mélanger. Envelopper la pâte de film alimentaire et réserver au frais pour au minimum 2 heures. Etaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur. La découper puis foncer des cercles de 8 cm de \varnothing . Laisser reposer au frais pour limiter la rétractation de la pâte. Cuire les fonds de tarte à blanc à 160°C pendant environ 15 min. Débarrasser sur grille. (Cuisson à adapter à votre matériel).

2. **MERINGUE**

1200 g de préparation pour Meringue ancel

600 g d'eau tempérée

Dans la cuve du batteur, verser l'eau et la préparation pour Meringue ancel et à petite vitesse , mélanger 1 min. Corner la paroi, puis battre, à vitesse maximale environ 10 min, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Débarrasser dans une poche munie d'une douille unie.

3. **MONTAGE ET FINITION**

800 g de Garniture Citron ancel

Une fois les fonds de tarte refroidis, répartir la garniture citron dedans. A l'aide d'une poche à douille unie, garnir les tartelettes de meringue.

Facultatif : colorer légèrement au chalumeau.