Tartelettes au Citron
Pour 10 tartelettes prêtes à garnir

1. ***GARNITURE CITRON***

   500 g de Garniture Citron ancel

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC***

   150 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

3. ***MERINGUE ITALIENNE***

   200 g de Meringue ancel
   100 g d'eau tempérée

   Dans une cuve de batteur, verser l'eau et la préparation pour meringue, mélanger 1 min à vitesse lente puis battre environ 10 min en vitesse maximale.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir le fourrage croquant chocolat blanc dans les fonds de tartelettes puis les remplir de garniture citron en lissant à ras. A l'aide d'une poche munie d'une mini douille Saint Honoré, dresser la meringue italienne sur les tartelettes puis caraméliser au chalumeau.