

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Pour 2 tartes



1. **TARTE AU CITRON MERINGUÉE**

500 g de pâte sucrée
1000 g de Garniture Citron ancel
200 g de Meringue ancel
100 g d'eau tempérée
100 g de sucre glace

Préparer la pâte sucrée et la foncer dans un cercle de 20 cm de diamètre.

Cuire la pâte.

Après refroidissement, ajouter 500 g de garniture citron par fond.

Mélanger la meringue à l'eau 1 min à petite vitesse. Corner les parois et battre 10 min à vitesse maximale. En fin de battage, ajouter le sucre glace à la spatule.

2. **MONTAGE ET FINITION**

Dresser la meringue en pointes avec une douille unie n°10 et la faire durcir 20 min à 120°C (tirage ouvert)

Finir de la dorer au chalumeau. Décorer de citron confit.