

# TARTELETTES AU CITRON MERINGUÉES ET VÉRITABLE PETIT BEURRE DE LU®

**PERSONNES : 4**

**PRÉPARATION : 35 MIN**

## **Ingredients:**

- 4 biscuits Véritable Petit Beurre de LU®
- 4 cl de jus de citron
- 30 g de sucre
- 30 g de beurre
- 1 oeuf
- 20 g de blanc d'oeuf
- 35 g de sucre
- 10 g d'eau



## **Instructions:**

1. Mélanger l'oeuf, 30 g de sucre et le jus de citron dans une casserole. Fouetter sur feu doux jusqu'à obtention d'une crème nappante. Ajouter le beurre coupé en dés, mélanger. Laisser refroidir 1 h au frais.
2. Répartir la crème citron sur chaque biscuit Véritable Petit Beurre de LU®.
3. Porter à ébullition l'eau et 25 g de sucre à 120 °C. Monter les blancs en neige ferme en incorporant 10 g de sucre. Verser le sirop chaud et fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse.
4. Dresser des pointes de meringue sur les tartlettes citron. Caraméliser au chalumeau de cuisine.