

Tartelettes citron meringuées au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 95 min	Durée : 105 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 14	Etapas : 19	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour la pâte Brisée:

250g de farine

100g de beurre mou

70g de sucre semoule

2 jaunes d'oeufs

1 pincée de sel Pour la crème citron:

200g de crème épaisse

180g de sucre en poudre

2 citrons

2 oeufs

2 jaunes d'oeufs

1 pincée de sel Pour la meringue thermomix:

4 blancs d'oeufs

150g de sucre glace

1 pincée de sel

Etapas

Pour la pâte Brisée au thermomix:

Â»

Préchauffer le four sur 180°.

Â»

Mettre la farine, le beurre mou, le sucre en poudre, les jaunes d'oeuf et le sel dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 10 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Fariner le plan de travail, déposer la pâte Brisée sur le plan de travail, puis étaler la pâte à l'aide d'un rouleau, fariner vos moules à tartelettes et déposer la pâte Brisée dans chaque moule à tartelette.

Â»

Enfourner 10 minutes.

Pour la crème au citron thermomix:

Â»

Mettre les 2 oeufs avec les 2 jaunes, le jus des 2 citrons, la crème, le sucre semoule et le sel dans le bol du thermomix.

Â»

Programmer 30 secondes à la vitesse 3.

Â»

Déposer la crème thermomix dans chaque tartelette à raz bord.

Tartelettes citron meringuées au magimix

Â»

Enfourner 30 minutes sur 180°C.

Pour la meringue thermomix:

Â»

Mettre le sucre semoule dans le bol du thermomix.

Â»

Fermer le bol avec le gobelet sur le couvercle.

Â»

Faire 3 pressions du mode turbo afin d'obtenir le sucre glace.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Mettre les blancs d'oeufs et le sel dans le bol du thermomix.

Â»

Insérer le fouet, régler 3 minutes 30 secondes, en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 3.5.

Â»

Quand il reste 30 secondes, verser le sucre glace par l'orifice du couvercle.

Â»

Verser les blancs en neige dans une poche à douille et faire des petits monticules sur chacun tartelette.

Â»

Mettre dans le four 15 minutes sur 180°C.

Â»

Lorsque la cuisson est terminée, laisser 40 minutes dans le four éteint afin d'avoir une cuisson progressive.

Les sortir du four et laisser refroidir avant de déguster ces délicieuses tartes citrons meringuées thermomix

S'il vous reste des blancs en neige, déposez les sur du [papier cuisson pour tarte au citron](#), pour faire de jolies meringues qui vous régaleront