

# MA TARTELETTE CITRON MERINGUÉE



## Ingrédients :

Pour le gel citron vert :

- 50g de jus de citron vert
- 25g d'eau
- 25g de sucre
- 1,5g d'agar-agar

Pour la crème citron :

- 100g de jus de citrons bio
- le zeste d'un citron bio
- 25g de sucre
- 30g d'eau
- 8g de Yumgo jaune
- 7g de fécule de maïs
- 50g de margarine

avec le soutien de



## Préparation :

**Préparer le gel citron vert :**

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Verser dans un plat peu profond sur une fine couche et laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au frigo pour une heure. Couper la gelée en petits morceaux et mixer jusqu'à obtenir une texture de gel crémeux. Transférer dans un biberon et réserver au frais.

**Préparer la crème citron :**

Zester un citron et presser les autres. Déposer le zeste et le jus dans une casserole. Ajouter le sucre et faire chauffer à feu moyen. Pendant ce temps, mélanger le Yumgo jaune avec la fécule et l'eau. Quand la préparation est presque à ébullition, ajouter le mélange avec le Yumgo dans le liquide tout en mélangeant au fouet. Porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la margarine coupée en morceaux et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrasser dans un plat, filmer au contact et réserver au moins deux heures au frigo pour que la crème refroidisse. À la sortie du frigo, fouetter la crème au citron froide pour l'assouplir. La mettre dans une poche garnie d'une douille ronde.



**OXALIS**  
école de cuisine végétale

# MA TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

## Ingrédients (suite) :

Pour la pâte à financier noisette :

- 100g yaourt
- 50g sucre glace
- 30g huile
- 50g farine
- 60g poudre de noisettes
- 1 pincée sel
- 3g levure chimique

Pour la meringue au Yumgo :

- 6g de Yumgo blanc
- 35g d'eau
- 10g de jus de citron
- 25g de sucre
- 25g de sucre glace

Pour la décoration :

- zestes de citron vert
- pousse de basilic ou d'agastache

avec le soutien de



## Préparation (suite) :

**Préparer la pâte à financier :**

Dans un saladier, mélanger le yaourt et le sucre. Ajouter l'huile, la farine, la poudre de noisette, le sel et la levure. Mélanger pour obtenir une pâte lisse. Graisser les moules Easy tarte finger de Maé Innovation et verser la pâte dedans. Cuire au four pendant 10-15 min à 180°C.

**Préparer la meringue au Yumgo blanc :**

Mélanger le Yumgo blanc avec l'eau et le jus de citron. Émulsionner au mixeur plongeant.

Au batteur électrique, monter les blancs en battant à pleine vitesse. Lorsque la texture commence à devenir ferme, ajouter le sucre en poudre et continuer à fouetter jusqu'à obtenir une texture ferme. Ajouter enfin le sucre glace délicatement en plusieurs fois à la spatule puis continuer à fouetter pour homogénéiser le tout jusqu'à ce que la meringue fasse un bec d'oiseau. Remplir une poche à douille munie d'une douille St Honoré ou cannelée avec la meringue.

**Dressage :**

Dans les fonds de tartelette « financier », verser le crémeux citron. Dresser joliment par-dessus la meringue à l'aide de la poche à douille. Dorer la meringue quelques secondes à l'aide d'un chalumeau.

Dresser ensuite des points de gel citron vert et décorer avec des zestes de citron vert et des pousses de basilic ou d'agastache.



**OXALIS**  
école de cuisine végétale