



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte citron meringuée (6 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200g Beurre 100g Sucre glace 80g Œuf entier 40g Sel 1g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron 150g Sucre 135g Œuf entier 150g Poudre à crème à chaud 22g Zeste de citron 2 Beurre 125g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 100g Sucre 200g Eau 70g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de \varnothing 22cm</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>REALISER</u> : la crème citron méthode crème pâtissière</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond cuit à blanc de crème citron</p> <p><u>REALISER</u> : la meringue italienne</p> <p><u>FINITION ET DECOR</u> : avec la meringue italienne</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Meringue italienne Crème citron Pâte sucrée</p>