

## TARTELETTE LEMON AVEC MERINGUE BRÛLÉE



### Ingrédients Menù

70 g Lemon Curd - L20X

### Ingrédients

200 g Farine (pour la pâte sablée)

80 g Beurre (pour la pâte sablée)

100 g Sucre (pour la pâte sablée)

1 Oeuf (pour la pâte sablée)

Sel (pour la pâte sablée)

30 g Meringue

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

#### POR 5 TARTELETTES

Travailler la pâte sablée en mélangeant les ingrédients indiqués pour la préparation. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Chemiser les moules de 10 cm de diamètre avec la pâte et faire cuire au four à 180° pendant 15 minutes.

Lorsque la pâte est cuite, laisser refroidir et remplir chaque moule de Lemon Curd, puis ajouter quelques touches de meringue.

Caraméliser la meringue au chalumeau et servir.