

TARTELETTE LEMON AVEC MERINGUE BRÛLÉE



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.

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 Œuf (pour la pâte sablée)

Sel (por la pâte sablée)

30 g Meringue