

Recette tartelette pomme meringuée bio et zeste de citron vert

« Une très bonne tarte et très facile à faire ! »

Un dessert apprécié par tous ? La tartelette pomme meringuée est faite pour vous et se différenciera de toutes les autres avec sa meringue accompagnée de zestes de citron vert.

↓ Voir les ingrédients



🕒 Temps de préparation 30 mn

👤 Nombre de personnes 6 pers.

👨‍🍳 Difficulté Facile

Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

• Pâte sablée :

- 250 g de farine Jardin BiO
- 125 g de beurre froid
- 125 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf

• Meringue :

- 3 à 4 blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 1 citron vert

• Crème pomme :

- 300 g de compote de pomme bio Jardin BiO
- 40 cl de jus de pomme bio
- 50 g de sucre semoule
- 3 g d'Agar agar

Etapes de préparation

1 Pour la pâte sablée :

- 2 Couper le beurre en petits dés, mélanger du bout des doigts avec la farine.
- 3 Ajouter le sucre, le sel, puis l'œuf.
- 4 Amalgamer sans pétrir puis laisser reposer 3 h.
- 5 Ensuite, cuire les fonds à 170°C .

6 Pour la crème pomme :

- 7 Dans 1 bol, mixer tous les ingrédients pendant 3 à 4 min.
- 8 Puis verser la préparation dans une casserole et porter le tout à ébullition pendant 3 minutes tout en remuant.
- 9 Verser ensuite le mélange dans les fond de tartelette et laisser prendre au frais environ 15 minutes.

10 Pour la meringue :

- 11 Zester le citron, et réserver le au frais.
- 12 Monter les blancs avec une pointe de sel.
- 13 Quand les blancs se raffermissent, serrer à grande vitesse avec le sucre puis ajouter les zestes de citron vert.
- 14 Avec une douille cannelée, dresser la meringue sur les tartelettes et colorer sur le grill du four.