

Tarte au citron meringuée en verrine.

Les racines de la tarte citron meringuée sont variées. Chaque partie du dessert vient d'une région différente du monde.

Premièrement : la crème au citron. Celle-ci est originaire du Royaume-Uni. Elle a été inventée vers la fin du XVIII^e siècle, par la Société religieuse des amis, surnommée les Quakers. Les Américains eux, l'étaient sur le fond d'une pâte et lui préféraient (et toujours aujourd'hui) la *Key Lime Pie*, une tarte au citron vert. Elle était mangée en grandes quantités, notamment par les marins, car elle permettait de prévenir le scorbut avec sa forte teneur en vitamine C.

La tarte citron aurait ensuite été importée en Suisse, où le terme « meringuée » prend tout son sens. Le chef d'origine italienne, nommé Gasparini, aurait inventé la meringue en 1720. Un personnage, qui aurait ainsi donné son nom à la ville où la meringue est née : Meiringen.

La tarte citron meringuée aurait été créée, dans son entièreté, en 1806, à Philadelphie, aux États-Unis, par une pâtissière américaine, Elizabeth Goodwell. Elle serait la première personne à avoir codifié la tarte et à l'avoir réalisée avec l'ensemble des composants, comme elle est connue aujourd'hui.

Ingrédients :

Pour 4 verrines

250 gr de sucre
2 citrons jaune
2 œufs
2 blanc d'œuf
50 gr de beurre
4 palets breton



Préparation :

Préparation de la crème au citron :

Mélanger 70 g de sucre avec le zeste et le jus des citrons jaunes.

Incorporer deux œufs entiers et bien mélanger.

Mettre à chauffer au bain marie et retirer du feu dès que le mélange épaissit.

Hors du feu, ajouter le beurre ramolli.

Verser la préparation dans un plat, recouvrir d'un film plastique et placer au réfrigérateur

Préparation de la meringue italienne :

Faire chauffer à feu moyen 150 g de sucre et 5 cl d'eau jusqu'à ce que le sirop atteigne une température de 120°C (utiliser un thermomètre).

Monter en neige 2 blancs d'œufs et verser doucement le sirop tout en battant jusqu'à ce que la meringue soit froide

Préparation de la verrine :

Ecraser grossièrement les palets bretons dans des verrines, recouvrir de l'appareil au citron refroidi et napper de meringue italienne avec une poche à douille.

A l'aide d'un chalumeau, caraméliser la meringue.