

Crédit photo : M. Pierre-Louis Viel



TARTELETTES AU CITRON VERT, MERINGUE À LA ROSE

ACCOMPAGNÉ DE SON MUSCAT DE
FRONTIGNAN

Une recette de M. Valéry Drouet

et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

UNE RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 45 min**Niveau : Facile****Cuisson : 50 min****Budget : Pas cher****Réfrigération : 1h****POUR 6 PERSONNES**

- 500 g de pâte sablée
- Le jus et le zeste de 4 citrons verts
- 3 œufs entiers + 3 jaunes
- 5 cl de jus d'orange frais
- 12 cl de crème liquide entière
- 75 g de beurre + 40 g pour les moules
- 150 g de sucre semoule

Pour la meringue

- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillerées à soupe d'eau de rose
- 2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire rouge
- 100 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel

• Dans une casserole, déposer le beurre coupé en morceaux. Ajouter le sucre, la crème liquide, les œufs entiers et les jaunes, le jus d'orange, le jus et les zestes de citron. Faire cuire 10 minutes environ sur feu doux en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement (elle ne doit absolument pas bouillir). Verser cette crème au citron dans un saladier, filmer et laisser refroidir.

• Abaisser la pâte sablée sur 4 à 5 mm d'épaisseur. Beurrer 6 moules à tartelettes (ou un grand moule à tarte) et les garnir de pâte. Piquer les fonds avec les dents d'une fourchette. Placer 1 heure au réfrigérateur.

• Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

• Enfournier les fonds de tartelettes à blanc et faire cuire 15 à 20 minutes. Les sortir du four et les laisser refroidir. Positionner le four à 120 °C (th. 4).

• Étaler la crème au citron sur les fonds de tartelettes ; lisser la surface. Enfournier à nouveau 15 à 20 minutes. Laisser refroidir.

• Réaliser la meringue : monter les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel. Ajouter le sucre et fouetter encore 5 minutes à pleine vitesse pour bien serrer les blancs. Incorporer l'eau de rose et le colorant.

• À l'aide d'une poche à douille, décorer les tartelettes de meringue. Dorer légèrement la surface de la meringue avec un chalumeau de cuisine ou 10 secondes sous le grill du four.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE**MUSCAT DE
FRONTIGNAN
GRANDE
PREMIÈRE***Muscat de Frontignan,
Vin Doux Naturel*

Nez fruité aux notes d'agrumes et de poire. Équilibre, longueur et persistance du muscat.

Et aussi :

**Château les Valentines
2014 Côtes de Provence
rosé**



Imprimé sur papier PAPER, issu des forêts gérées durablement

**Pourquoi cette alliance ?**

Ses notes d'agrumes adoucies par celles de poire et sa grande douceur apporteront du caractère à ce dessert tout en gardant un bel équilibre avec l'acidité du citron.

Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »
Gueuletons Mango, Fleurus Éditions.

www.nicolas.com