TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Lemon curd
4 cuil. à soupe

Œufs
x 3

Beurre
75 g

Palets bretons
150 g

Meringues
x 8 (petites)

Sucre glace

Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min

• Ajoutez les meringues émiettées et dégustez.

- Préchauffez le four à 180°C.
- Écrasez les **palets** et mélangez-les avec le **beurre** fondu puis tassez au fond d'un moule recouvert de papier cuisson. Mélangez les jaunes d'**œufs** avec le **lemon curd**. Fouettez les blancs en neige. Incorporez délicatement les blancs en neige dans le mélange jaunes/lemon curd. Versez sur la pâte et enfournez 25 min. Laissez refroidir.

9782011356437-I.indd 66 05/07/2016 11:46

9782011356437-I.indd 67 05/07/2016 11:46

MOUSSE AU CHOCOLAT CRAQUANTE

Chocolat noir
100 g

Œufs
x 3

Gavottes au chocolat
x 20

Chouchous
x 20

Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min
Réfrigération : 2 h

- Concassez les **chouchous**. Séparez les blancs des jaunes d'**œufs**. Faites fondre le **chocolat** et mélangez-le avec les **jaunes**.
- Fouettez les blancs en neige et incorporez-les au chocolat fondu. Ajoutez les **chouchous**.
- Laissez prendre la mousse 2 h au frais.

Répartissez les **gavottes** en les enfonçant dans la mousse et dégustez.

9782011356437-I.indd 130 05/07/2016 11:50

9782011356437-I.indd 131 05/07/2016 11:50