

Tarte aux citrons meringuée revisitée façon « rachou à la cr'aime »
Ile flottante citronnée



3 gros citrons bio
120g de sucre
2 jaunes d'œufs
2 cuil. à soupe maizena
10 cl de lait
2 blancs d'œufs + 40g de sucre glace
spéculoos émiétés
Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre glace, réserver.

Laver les citrons, extraire les zestes et le jus
Mettre le jus de citron + zestes dans une casserole, y diluer la maizena, le lait et le sucre et faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer
La crème va commencer à s'épaissir, et à devenir homogène
Retirer du feu, ajouter les jaunes d'œufs en fouettant énergiquement et remettre sur un feu doux en continuant à fouetter
Verser dans un bol froid, et placer la crème au frais
Une fois la crème froide, l'incorporer délicatement dans $\frac{3}{4}$ des blancs d'œufs en neige en fouettant
On laisse la meringue restante pour la déco
Mixer les biscuits, les disposer au fond des verrines, puis ajouter une bonne couche de crème au citron et décorer avec la meringue
Saupoudrer de sucre glace
Réserver au frais jusqu'au moment de servir