

Tarte Fraises Label Rouge, citron & meringues

4 personnes | Préparation : 45 min | Cuisson : 60 min

Ingrédients :

500 g de Fraises Gariguettes Label Rouge
Quelques feuilles de menthe
Une pâte sablée

Pour le crémeux au citron :
3 citrons de taille moyenne
150 g de sucre semoule

3 oeufs
1 cuillère à soupe de maïzena
50 g de beurre
Le zeste d'un citron

Pour les meringues :
2 blancs d'oeufs
125 g de sucre semoule
Une pincée de sel

Préparation :

Crémeux au citron :
Prélever le zeste d'un citron.

Presser vos citrons pour en extraire le jus. Battre les oeufs avec le sucre et la Maïzena puis ajoutez le jus de citron.

Verser votre préparation dans une casserole et faire épaissir la crème à feu doux, sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet.

Une fois la crème épaissie, éteindre le feu et incorporer le beurre coupé en morceaux.
Ajouter ensuite les zestes du citron.

Réserver au frais au moins 2h.

Les meringues :
Préchauffer le four à 120°C.
Battre les blancs d'oeuf en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter le sucre petit à petit en continuant de battre.

Remplir votre poche à douille munie d'une douille ronde.
Former des petites meringues sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé.
Cuire entre 30 minutes et 45 minutes à 120°C.

Fond de tarte :
Cuire la pâte sablée à blanc à 190° pendant 20 minutes.
Laisser refroidir.

Dressage :
Couper les fraises en quatre.
Pocher le crémeux au citron sur la pâte sablée.

Déposer les meringues et fraises sur le crémeux et décorer de quelques feuilles de menthe.