



Tarte aux citrons bergamotes feuille de lemon cress

Pour 8 personnes

Ingrédients crème pâtissière :

- 1 litre de lait
- 100 g de farine
- 200 g de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 1 jus de deux citron

Ingrédients meringue :

- 4 Blanc d'œuf
- 100 gr Sucre glace

Préparation de la recette :

Dans un batteur, battre les blanc et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème compacte. Réserver au froid.

Faire chauffer le lait avec le bâton de vanille, dans un saladier battre avec un fouet le sucre, les jaunes d'œufs et la farine jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter le jus de citron puis le lait chaud et remettre a cuire jusqu'à l'épaississement de l'appareil et réserver au froid.

Pour le biscuit prendre des petits bruns ou sablé breton...les casser et disposer au fond de l'assiette y ajouter la crème pâtissière et la meringue.

Pour le visuel, faire chauffer au four ou au chalumeau pour que la meringue brunisse un peu.