



Total: 20min  
Préparation: 5min



4 personne/s



Facile

### ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Fouet  
Spatule

## Ingrédients

### Le croustillant

100 g de Speculoos  
20 g de beurre

### Le Lemon curd

1 citron bio  
70 g beurre  
2 oeufs entiers + 1 jaune  
100 g de sucre

### La meringue Suisse

3 blancs d'oeufs  
60 g de sucre  
1 trait de citron (facultatif)

## Préparation

### Le croustillant

Mettre dans le  "Couvercle verrouillé" les spéculoos et le beurre

Mixer 15s/Vit 4

Réserver

### Le Lemon curd

Laver et couper les extrémités du citron et le couper en 4. Retirer les pépins

Mixer dans le  "Couvercle verrouillé" 15s/Vit 9 puis racler à la spatule

Ajouter le beurre, les oeufs entiers, le jaune, le sucre et chauffer 8 min/90°/Vit 2

Mixer 30s/Vit 10 (tenir le gobelet pour éviter les projections)

Mettre dans un récipient et réserver

### La meringue Suisse

Mettre dans le  "Couvercle verrouillé" les blancs d'oeufs (**qui doivent être à température ambiante**)

Faire 3 pressions Turbo

Insérer le fouet et mettre tous les ingrédients de la meringue dans le  "Couvercle verrouillé" et fouetter 4 min/Vit 4 en augmentant progressivement durant la 1ère minute

Réserver

### Le montage

Répartir dans le fond des verrines le croustillant, puis ajouter le Lemon curd et terminer par la meringue

Brûler légèrement au chalumeau de cuisine

Servir frais