



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