

TARTE AU PAMPLEMOUSSE MERINGUÉE



6 pers



40 min



20 min

VOTRE PANIER NETTO

POUR LA PÂTE :

100 g de spéculoos

•

100 g de biscuits type petit beurre

•

80 g de beurre mou

POUR LA GANITURE :

3 pamplemousses

•

2 c. à soupe de jus de citron

•

100 g de beurre froid

•

4 oeufs

•

250 g de sucre

PRÉPARATION

1. Lavez 1 pamplemousse, prélevez le zeste et pressez le jus pour obtenir 15 cl de jus. Fouettez les 4 jaunes d'œufs (réservez les blancs pour la meringue), 150 g de sucre, le zeste, le jus de pamplemousse et de citron dans une casserole, et portez à ébullition. Baissez le feu et faites cuire jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirez du feu et incorporez le beurre bien froid coupé en dés. Filmez au contact et réservez 1 heure au frais. Prélevez les suprêmes des 2 autres pamplemousses et réservez.
2. Préchauffez le four à 180° C. Mixez les biscuits et le beurre. Dans un moule à fond amovible, versez le mélange et tassez bien en remontant le long des parois. Enfourez et laissez cuire 10mn. Laissez refroidir.
3. Battez les blancs d'œufs en neige puis incorporez 100 g de sucre petit à petit en continuant de fouetter jusqu'à ce qu'ils soient brillants et fermes.
4. Remplissez le fond de tarte de crème au pamplemousse, disposez les suprêmes tout autour et recouvrez le centre avec de la meringue. Faites colorer au chalumeau ou pendant 2mn sous le grill du four (attention à ne pas laisser brûler la meringue).