Nid au citron meringué

4 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 3 citrons
- 1 grappe de raisin blanc
- 1 pâte sablée prête à l'emploi
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- Vermicelles de couleur
- Vermicelles de couleur
- 2 blancs d'œufs
- 120 g de sucre

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 180 °C.
Étalez la pâte sablée et découpez dedans 4 cercles au format de vos moules à tartelettes. Chemisez vos moules de cette pâte. Piquez le fond de chaque tartelette à la fourchette, puis couvrez?les de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Enfournez et faites cuire pendant 20 minutes. Retirez ensuite le papier et les poids, et prolongez la?cuisson de 5 minutes. La pâte doit être bien dorée. Laissez refroidir.

Etape 2

Râpez le zeste d'un des citrons et pressez les trois. Versez le jus et le zeste dans une casserole. Ajoutez le sucre. Cassez les œufs dans la casserole et fouettez le mélange. Faites-le chauffer, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce qu'il épaississe et prenne la consistance d'un sabayon (une crème mousseuse). Étalez immédiatement ce mélange sur les fonds de tarte.

Etape 3

Préparez la meringue. Battez les blancs en neige. Lorsqu'ils sont montés, ajoutez le sucre en trois fois et continuez à battre pendant 30 secondes. Décorez les tartelettes au citron avec cette meringue à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
Dorez légèrement la meringue avec un chalumeau ou sous le gril du four, pendant 30 secondes.

Etape 4

Saupoudrez la meringue de vermicelles colorés, et ajoutez quelques grains de raisin blanc au centre. Réservez au frais avant de servir.