



Petits gâteaux façon tarte au citron

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 20-25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Recette par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

Pour le *“lemon curd”*

- 3 œufs
- 3 citrons (170ml soit 2/3 tasse de jus de citrons) - zeste et jus
- 160g (3/4 tasse) de sucre
- 110g (1/2 tasse) de beurre

Pour les petits gâteaux

- 215g. (1 1/2 tasses) de farine tout usage, non blanchie
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 50g (1/4 tasse) de margarine à l'huile d'olive
- 150g (3/4 tasse) sucre
- 2 œufs
- 115g (1/2 tasse) de yaourt nature ou vanille (ils seront un peu plus sucrés)
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- Le zeste d'un citron

Pour la meringue italienne

- 150g (3/4 tasse) de sucre
- 45 g (45 ml) d'eau
- 65g de blancs d'œufs, plus ou moins 2 blancs d'œuf

Préparation

Pour le lemon curd

1. Enlever le germe des œufs. Fouetter un peu et réserver.
2. Mettre dans un bain-marie, à feu moyen: le sucre, le jus et le zeste des citrons.
3. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter le beurre, les œufs en brassant constamment. Cuire jusqu'à ce que cela épaississe. Retirez votre cul-de-poule ou votre casserole de l'autre casserole qui contient de l'eau. Réserver.
4. Le mélange sera plus épais une fois refroidi.

Pour les petits gâteaux

1. Préchauffer le four à 170 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter la margarine, le sucre et les œufs. Ajouter le yaourt, le zeste de citron.
4. Verser en alternant, les ingrédients secs et le lait.
5. Verser dans les moules. Cuire au four environ 20-25 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressort propre. Laissez refroidir.

Pour la meringue

1. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Faire chauffer. Monter les blancs en neige pour former un pic. Réserver.

2. Lorsque le sirop atteint 114°C, le verser tranquillement (en laissant couler sur la paroi) et continuer de battre. Votre meringue deviendra bien brillante.
3. La mettre dans une poche à douille.

Pour le montage

1. À l'aide d'une cuillère parisienne, faire un trou au centre des petits gâteaux. Remplir de "lemon curd". S'il vous en reste, le mettre en pot au réfrigérateur pour l'utiliser plus tard.
2. Utilisez la poche à douille pour déposer une quantité adéquate de meringue italienne. À l'aide d'une torche, brûler le dessus de votre meringue délicatement.
3. Si vous ne les déguster pas immédiatement, déposer-les au réfrigérateur. Vous pouvez les sortir quelques temps avant le service.