



Camille Adam, Marseille

# Tarte citron/basilic destructurée



6 personnes



240 minutes

## INGREDIENTS

### Streusel au citron :

- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre froid
- 80 g de sucre
- Zeste d'un citron bio

### Crèmeux citron-basilic :

- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 100 ml de jus de citron frais (environ 2 citrons)
- Zeste d'un citron bio
- 150 g de beurre froid, coupé en morceaux
- Une dizaine de feuilles de basilic frais

### Meringue crue pochée :

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- Une pincée de sel

### Huile de basilic :

- 50 ml d'huile d'olive douce
- Une quinzaine de feuilles de basilic frais

## PRÉPARATIONS

### 1. Streusel au citron :

- Mélangez 100 g de farine, 100 g de poudre d'amande, 100 g de beurre froid, 80 g de sucre, et le zeste d'un citron. Sablez, étalez, et faites cuire 15 min à 160°C.

### 2. Crèmeux citron-basilic :

- Chauffez 3 œufs, 120 g de sucre, 100 ml de jus de citron, et le zeste à feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez 150 g de beurre froid et mixez avec 10 feuilles de basilic. Réfrigérez.

### 3. Meringue pochée :

- Montez 3 blancs d'œufs avec 150 g de sucre. Pochez en formes dans de l'eau à 80°C pendant 10 sec. Égouttez.

### 4. Huile de basilic :

- Mixez 50 ml d'huile d'olive avec 15 feuilles de basilic blanchies. Filtrez.

## Conseils

- Vous pouvez brûler légèrement les blanc monté avec un petit chalumeau au lieu de les cuire à l'eau
- Vous pouvez ajouter des petites feuilles de basilic pour la présentation

## Valeur nutritionnelle (par portion)

Calories : 360 kcal

Protéines : 5 g

Glucides : 30 g

Lipides : 25 g

Fibres : 2 g

Sucre : 20 g