

# TARTELETTE AU CITRON, pâte d'églantier, fraise, meringue à la cannelle, pâte de fruits et sorbet

© Nicole Lavoie



*Richard Duchesneau* › Auberge du Mange Grenouille, Rimouski  
Chef

4 portions

## Ingrédients

### Sorbet

500	gr	Fraises*
250	gr	Sucre
1		Citron (le jus d'un)
350	gr	Eau

### Tartelette

3		Citrons (jus)
2		Citrons (les zestes fins de 2)
100	gr	Beurre non salé en dés
100	gr	Sucre
2		Œufs*
		Pâte sucrée précuite

### Pâte de fruits

200	gr	Fraises broyées*
50	gr	Sucre
4	gr	Agar-agar

### Pâte d'églantier

200	gr	Pâte d'églantier*
20	gr	Miel*

### Meringue italienne

50	gr	Blancs d'œufs*
100	gr	Sucre
30	gr	Eau
2	gr	Cannelle

### Montage

½		Fraise*
---	--	---------

\*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens.

Consultez la liste sur notre site au: [saveursbsi.com](http://saveursbsi.com).

## Préparation

### Sorbet

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter les fraises et mélanger. Ajouter le jus de citron, puis turbiner dans une sorbetière.

### Tartelette

Fouetter les œufs et le sucre. Faire chauffer le jus et les zestes de citrons. Verser sur le mélange d'œufs et cuire à feu moyen en fouettant jusqu'à épaississement. Retirer du feu, incorporer le beurre froid en mélangeant. Réserver.

### Pâte de fruits

Faire bouillir les fraises broyées, le sucre et l'agar-agar pendant 1 minute. Étendre le mélange afin qu'il ait environ 0,7 cm d'épaisseur. Laisser refroidir et couper en dés.

### Pâte d'églantier

Mélanger la pâte d'églantier avec le miel tiède.

### Meringue italienne

Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau, puis porter à ébullition jusqu'à 110°C (230°F). Une goutte du sirop formera une boule molle lorsqu'elle est déposée dans de l'eau froide. Batre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sirop chaud lentement sur les blancs d'œufs en continuant de battre le mélange jusqu'à la formation de pics fermes. Vers la fin de la préparation, ajouter la cannelle en fouettant le mélange.

### Montage

Faire macérer la demi-fraise dans le sucre épicé pendant une nuit. Disposer la crème au citron dans la pâte sucrée précuite et égaliser la garniture. Placer la meringue sur la garniture à l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère. Ajouter la demi-fraise. Rouler la pâte de fruits dans du sucre. Déposer la tartelette, la pâte de fruits et la pâte d'églantier dans l'assiette. Civrer la meringue au chalumeau. Ajouter le sorbet.