 **Verrines de biscuits au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/verrines-de-biscuits-au-citron-p1090808-r.jpg) **Pour 8 Verrines de biscuits au citron**

**Le biscuit :**  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 225 g de farine**  
**- 60 g de cassonade**  
**- 1 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 20 g d'eau**

**Empreintes à cookie Glass Lékué  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Couper le beurre en petits dés.  
Mettre dans le bol du robot, la farine, la levure, le sucre et  mélanger.  
Ajouter le beurre et mélanger pour l'incorporer.  
Ajouter le jaune d'œuf et l'eau.  
Pétrir rapidement pour pouvoir former une boule.  
Couvrir la pâte et la laisser refroidir pendant 20 minutes.  
La pâte se fissure, mais c'est normal.  
Partager la pâte en 8 morceaux d'environ 50 g.  
Remplir chaque moule en tassant bien la pâte.  
Pas facile, il faut veiller à ce que le moule retrouve une forme régulière.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.

**La crème au citron :**  
**- 125 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 75 g d'eau**  
**- 100 g de sucre en poudre (1)**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 20 g de fécule de maïs  
La meringue :  
- 2 càs d'eau**  
**- 50 g de sucre**  
**- 1 blanc d'œuf**

**La crème au citron :**

Porter à ébullition dans une petite casserole, le jus de citron, l'eau et le sucre.  
Mélanger les jaunes d'œufs et la fécule.  
Dès l'ébullition, ajouter le sirop au citron en petit filet tout en remuant.  
Reverser dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la préparation épaississe.  
J'ai homogénéisé la crème à l'aide du mixeur plongeant.  
Laisser tiédir puis répartir la crème au citron dans les verrines.  
Placer au réfrigérateur.

**La meringue :**

Chauffer le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à obtention d'un sirop épais, mais sans coloration.  
Pendant ce temps monter le blanc en neige.  
Verser le sirop en filet sur le blanc tout en continuant à fouetter jusqu'à ce que   
la meringue soit froide.  
Répartir la meringue sur les crèmes.  
Caraméliser au chalumeau.  
Garder au frais jusqu'à la dégustation.