**Tarte renversée citron myrtille**

**** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :
- 3 œufs**
**- 180 g de sucre vanillé (maison)**
**- 1 pot de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **nature**
**- 250 g de farine**
**- 1 sachet de levure chimique**
**- 70 g d'huile neutre (arachide pour moi)**
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(de Menton pour moi)**
**- 1 càs de rhum brun**

**1 moule à tarte renversée de 28 cm de Ø légèrement beurré**

**Préchauffage du four à 180°C** 
Travailler au fouet les œufs et le sucre.
Ajouter le yaourt, la farine, la levure, l'huile, le zeste de citron et le rhum.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 25 minutes.
Laisser tiédir quelques minutes puis démouler sur le plat de service.

**Le confit de myrtilles
- 300 g de** [**myrtilles**](https://recettes.de/myrtille) **(surgelées pour moi)**
**- 30 g de cassonade**

Mettre les myrtilles et le sucre dans une casserole.
Porter à ébullition et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes en remuant souvent. Passer au tamis, couvrir et laisser refroidir.

**Le lemon-curd
– 135 g de jus de** [**citrons**](http://recettes.de/citrons) **non traités (de Menton pour moi)**
**– 100 g de sucre en poudre**
**– 2 œufs**
**– ¾ de càs de Maïzena ®**

J'ai préparé le [lemon-curd](https://recettes.de/lemon-curd) rapide, suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd-rapide/).
Laisser refroidir.

**La meringue italienne :
- 40 g d'eau**
**- 150 g de sucre en poudre**
**- 2 blancs d'œufs moyens**

Mettre à chauffer l'eau et le sucre dans une casserole
en surveillant la température.
Lorsqu'elle atteint 110°C, commencer à fouetter les blancs.
Lorsque le sirop est à 120°C, les blancs commencent à être fermes.
Verser le sirop bouillant tout en continuant à fouetter d’abord lentement
puis à vitesse rapide jusqu'à ce que la [meringue](https://recettes.de/meringues) soit à peine tiède.

 **La  Tarte renversée citron myrtille :**

Étaler une couche fine de confit de myrtilles dans le creux du gâteau.
Couvrir d'une couche épaisse de lemon-curd.
Déposer enfin la meringue à la cuillère ou à la poche à douille.
Caraméliser légèrement avec le chalumeau.
Réserver au frais en attendant la dégustation.