

BRIOCHE TRANCHÉE FAÇON TARTE AU CITRON

4 personnes 25 minutes facile



Ingrédients

- 4 parts de Brioche Tranchée vegan La Fournée Dorée
- 1 petit bocal de pois chiches
- 2 citrons jaunes
- 80g de sucre blanc
- 15g de fécule de maïs
- 5cl d'eau
- 2 c. à soupe de sucre glace

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Égoutter les pois chiches en réservant le jus.

Faire réduire cet aquafaba 5 minutes sur le feu et laisser refroidir complètement.

Saupoudrer les pois chiches de 30g de sucre blanc, mélanger et étaler sur une plaque de cuisson.

Enfourner 10 minutes.

Prélever le zeste et presser les deux citrons jaunes puis diluer la maïzena dans l'eau.

Chauffer le jus de citron avec le sucre blanc restant, ajouter la maïzena et la moitié du zeste.

Remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe et réserver.

Monter l'aquafaba en neige en y ajoutant progressivement le sucre glace.

Toaster les parts de Brioche tranchée vegan, les surmonter d'une belle cuillerée de lemon curd et d'une jolie rosace de meringue.

Colorer la meringue au chalumeau et décorer les assiettes avec les zestes de citron restants.

Servir les brioches accompagnées des pois chiches caramélisés.

