**Tiramisu au citron meringué**

**Temps de préparation :** 20 mn

**Temps de cuisson :** 5 mn

**Difficulté :**Très facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Tiramisu au citron meringué**

- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 1,5 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone
- 4 macarons citron (à défaut, des sablés au citron)
- 7 cuil. à soupe de lemon curd (crème anglaise au citron)
- 2 blancs d'oeufs
- 2 cuil. à soupe de sucre glace.

**Préparation pour Tiramisu au citron meringué**

- Fouetter la crème liquide au batteur électrique. Lorsqu'elle commence à se raffermir, ajouter le sucre et continuer de fouetter. Incorporer la chantilly ainsi obtenue au mascarpone. Emietter les macarons (ou les sablés) au citron. En garnir le fond de 4 verres.

- A l'aide d'une petite cuillère, recouvrir les biscuits émiettés d'une couche de crème au mascarpone puis d'une couche plus fine de lemon curd. Remettre de nouveau une couche de crème au mascarpone. Réfrigérer l'ensemble au moins 2 heures.

- Environ 20 minutes avant de servir, préparer 4 meringues souples.

- Dans un saladier, fouetter les blancs en neige avec le sucre glace.

- A l'aide d'une poche à douille, façonner 4 meringues (suffisamment espacées entre elles) sur une tôle à pâtisserie ou une plaque à four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Les placer 5 minutes sous le gril du four.
- Les retirer délicatement avec une spatule et les déposer sur les tiramisus. Servir aussitôt.