



Tarte au citron meringuée

Difficulté : 



Quantité pour un cercle de 20cm

1/Pâte sucrée

140g de beurre pommade ; 100g de sucre glace

50g d'œuf entier (1) ; 1g de sel fin

250g de farine tamisée ; 25g de poudre d'amandes

1. Fouetter ensemble le beurre pommade et le sucre glace.
2. Incorporer l'œuf et le sel.
3. Ajouter la farine et la poudre d'amandes. Mélanger à la spatule.
4. Ecraser la pâte 1 à 2 fois avec la paume de la main pour vérifier son homogénéité.
5. Mettre à plat dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur au minimum 1h.
6. Sortir la pâte 30 min à l'avance.
7. Préchauffer le four à 170°C.
8. Déposer une fine couche de farine sur le plan de travail et étaler la pâte au rouleau sur 2mm d'épaisseur. Soulever légèrement la pâte pour éviter qu'elle se rétracte à la cuisson.
9. Beurrer et fariner un moule. Déposer la pâte dans le moule. Piquer le fond de tarte à la fourchette.
10. Cuire 15-17 min (surveiller la cuisson en fonction de votre four)

Vous pouvez préparer la veille le fond de tarte pour pouvoir couler directement la crème citron.



2/Crème citron

Pour le sirop : 100g d'eau + 50g sucre

160g de jus de citron + zestes (*Vous pouvez aussi utiliser du jus de citron vert ou du jus de yuzu*)

160g de sucre semoule

200g d'œufs (4)

80g de beurre

3g de gélatine

1. Faire bouillir une petite casserole d'eau. Zester les citrons. Passer les zestes 30 secondes dans l'eau bouillante. Egoutter.
2. Réaliser un sirop en mettant l'eau et le sucre dans une casserole. Mélanger, faire bouillir puis stopper la cuisson.
3. Mettre les zestes dans le sirop et laisser mariner au minimum 1h avant de les égoutter et de les incorporer à la crème citron. Couper les en petits morceaux.
4. Hydrater la gélatine dans l'eau froide 15min.
5. Malaxer les citrons en appuyant dessus afin de prélever plus facilement le jus. Les presser jusqu'à obtenir 160g de jus. (Si vous aimez très citronné vous pouvez augmenter la quantité de jus de citron)
6. Casser les œufs dans un cul-de-poule et les fouetter légèrement.
7. Mettre les zestes (quantité en fonction de vos goûts), le jus de citron et le sucre dans une casserole. Fouetter légèrement pour dissoudre et mettre à chauffer.
8. A ébullition, retirer du feu et verser sur les œufs en fouettant énergiquement afin de ne pas les cuire.
9. Reverser le mélange dans la casserole, remettre sur feu doux et fouetter. A la première ébullition, retirer aussitôt du feu.
10. Incorporer le beurre, la gélatine pressée. Mélanger au fouet puis mixer 2-3min.

Couler la crème citron encore chaude à ras bord du fond de tarte cuit puis laisser 30 min au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez la meringue italienne



3/Meringue italienne

80g d'eau

250g de sucre

100g de blancs d'œufs

1. Verser l'eau dans une casserole bien propre. Verser délicatement le sucre dans l'eau.
2. Mettre à chauffer la casserole avec l'eau et le sucre. Surveiller la cuisson à l'aide d'un thermomètre. (Ne pas toucher les bords et le fond de la casserole avec le thermomètre)
3. Quand le sirop atteint 114°C, monter les blancs au batteur à pleine puissance.
4. Quand le sirop atteint 121°C, stopper la cuisson et retirer la casserole du feu. Lorsqu'il n'y a plus de bulles, verser en filet sur les blancs en continuant de fouetter jusqu'à refroidissement.
5. A l'aide d'une douille (Saint –Honoré, cannelée ou autre) ou à la spatule, dresser la meringue sur la tarte.
6. Colorer la meringue à l'aide d'un chalumeau.

Bonne dégustation!