



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2015

Tarte citron et meringue italienne

(Pour 16 personnes ou 2 cercles de 16cm - Préparation 1h - Repos 24h - Cuisson 30mn à 160°C)

Les ingrédients :

La pâte sucrée amande-noisette : 120 Grs de beurre pommade - 90 Grs de sucre glace - 1 œuf - 2 Grs de sel fin - 20 Grs de poudre d'amande - 180 + 60 Grs de farine T55 tamisée.

Le crémeux aux citrons bios de l'Ardèche : 130Grs de sucre en poudre - 200Grs de beurre à température ambiante - 4 oeufs - 5 citrons bio non traités - 1 feuille de gélatine.

La meringue italienne : 100Grs de blanc d'oeuf ; 50Grs + 150Grs de sucre semoule - 50Grs d'eau.

La réalisation :

La pâte sucrée :

- 1 - Torréfiez la poudre d'amande 15min à 150 °C, laissez refroidir.
- 2 - Dans un saladier, mélangez le beurre pommade, le sel, le sucre, la poudre torréfiée, l'oeuf battu et 60 Grs de farine. Quand le mélange est homogène ajoutez les 180 Grs de farine restant et mélangez sans trop insister sinon votre pâte sera trop dure après cuisson.
- 3 - Déposer le pâton au frais aplatit sur 1cm maximum pour 24h ou une nuit au minimum.
- 4 - Le lendemain, étalez la pâte sur 3mm d'épaisseur entre deux feuille de film alimentaire afin de ne pas ajouter de farine. Foncez vos cercles ou autres moules et laissez reposer encore 1h au frais.
- 5 - Couvrir les fonds de tarte avec un cercle de papier cuisson, déposez-y des perles de cuisson ou des noyaux et cuire à blanc 30 minutes environ à 160°C. Quand la coloration souhaitée est obtenue, laissez refroidir avant de garnir.

Le crémeux citron :

- 1 - Ramollir la gélatine en la faisant tremper dans de l'eau très froide pendant au moins 20 minutes.
- 2 - Zestez et prélevez le jus de tous les citrons.
- 3 - Dans un cul de poule ou un saladier mélangez les œufs battus, le sucre, le jus et les zestes.
- 4 - Chauffez cet appareil au bain-marie en fouettant jusqu'à épaississement. Idéalement avec un thermomètre de cuisine, arrêtez la cuisson à 82/83°, juste avant la coagulation des œufs qui figent à 85°.
- 5 - Ajoutez la gélatine essorée en remuant pour la dissoudre. Laissez refroidir à 40° environ avant d'ajouter le beurre puis mixez au mixeur plongeant pour lisser le crémeux. Filmez au contact et laissez refroidir avant de garnir une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm.
- 6 - Garnissez vos fonds de tartes cuits à blanc avec ce crémeux sur une épaisseur de 10mm environ.

La meringue italienne :

- 1 - Faites cuire dans une casserole l'eau et les 150g de sucre de façon à obtenir un sirop à 116°C.
- 2 - Dans le même temps montez les blancs avec le fouet du robot. Quand ils commencent à mousser ajouter la moitié des 50g de sucre. Quand les blancs commencent à prendre, ajoutez le reste du sucre. On appelle ça "serrer les blancs".
- 3 - Quand le sirop a atteint 116°C et que les blancs sont bien fermes avec la texture bec d'oiseau, versez le sirop en filet (le long de la paroi pour éviter que le sucre cuit se mette sur le batteur) sur les blancs. Laissez tourner votre robot jusqu'au refroidissement complet, environ 10mn.
- 4 - Garnissez une poche à douille munie d'une douille à Saint Honoré et décorez selon votre inspiration et votre niveau technique.
- 5 - A l'aide d'un chalumeau caramélisez le dessus de la meringue en évitant absolument le passage sous le grill comme on peut le voir parfois.



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2015

