

TARTE AU CITRON MERINGUEE

- **Quantité :**

4/6 personnes

- **Recette :**

Pâte sucrée

- **Ingrédients :**

- 250 g de farine
- 140 g de beurre
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 gousse de vanille
- 40 g de poudre d'amande

- **Recette :**

crème citron

- **Ingrédients :**

Pour le jus de citron :

- 100 g de jus de citron
- le zeste d'un citron
- 70 g de sucre

Pour la crème :

- 70 g de sucre

- 3 œufs
 - 85 g de beurre
- 1 feuille et demie de gélatine

○ **Recette :**

Meringue Italienne

○ **Ingrédients :**

- 3 blancs d'œufs
- 145 g de sucre
- 40 g d'eau

○ **Préparation :**

Commencez par préparer la pâte sucrée. Mettez le beurre pommade* et le sucre glace dans le bol de votre robot. Mélangez les ingrédients avec le fouet plat (feuille). Ajoutez la poudre d'amande et continuez à mélanger, puis ajoutez l'œuf tout en continuant de mélanger.

Ajoutez ensuite la farine et le sel en 3 fois. Ne travaillez pas trop la pâte. Sortez-la du bol et formez une boule, filmez et réservez au frigo pendant une heure.

Préchauffez votre four à 170°C.

Étalez votre pâte et foncez* un moule à tarte ou un cercle de 22 cm de diamètre. Recouvrez votre pâte de papier cuisson et faites la cuire à blanc* avec des poids de cuisson pendant 15 minutes.

Laissez refroidir.

Préparez ensuite la crème citron :
Faites chauffer dans une casserole le jus, les zestes et le sucre sans le laisser bouillir.

Faites blanchir les œufs et le sucre. Quand ce mélange a doublé de volume ajoutez-y le jus de citron encore chaud. Remettez sur le feu et portez à ébullition pendant 2 minutes. Hors du feu ajoutez le beurre, mélangez et ajoutez la gélatine. Mixez la crème à l'aide d'un mixeur plongeant. Filmez au contact et réservez au frigo pendant 1 heure.

Préparez la meringue italienne, en commençant par mettre dans une casserole l'eau et le sucre et portez ce sirop à 118°C. Quand la température atteint les 115°C commencez à monter les blancs en neige. Une fois à 118°C versez le sirop de sucre sur les blancs, qui doivent être mousseux et continuez de battre pendant 15 minutes. La meringue doit être lisse brillante et former un bec d'oiseau*.

Commencez le montage de votre tarte en garnissant la pâte de la crème au citron. Puis à l'aide d'une poche à douille recouvrez la crème avec la meringue italienne. A l'aide d'un chalumeau faites dorer la meringue.

Votre tarte est prête, vous pouvez la décorer avec des zestes de citrons, des fleurs ou ce qui vous plaira...

Bon appétit !

Lexique de la recette :

Bec d'oiseau: Une pointe en forme de bec d'oiseau se forme sur l'extrémité du fouet et ne retombe pas.

Beurre pommade: Beurre à température ambiante, travaillé pour qu'il ait une texture de pommade, lisse et souple.

Cuire à blanc: Cuire une pâte sans garniture, généralement utilisé pour les tartes aux fruits frais.

Fonçage: Recouvrir les parois d'un moule ou d'un cercle avec une pâte et couper le surplus afin d'avoir un fond de tarte net et régulier.