

TARTE AU CITRON RAPIDE DE MERCOTTE

- 4/6 personnes

Pâte sucrée, voir la recette de Christophe Felder.

Crème citron

- le zeste et le jus d'un citron et demi
- 2 œufs
- 40g de beurre pommade
- 80g de sucre glace

Meringue Italienne

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

Commencez par préparer votre pâte sucrée :

Dans un saladier déposez le beurre mou et le sucre glace préalablement tamisé.

Grattez la gousse de vanille et ajoutez-la au beurre ou à défaut ajoutez le sucre vanillé.

Mélangez l'ensemble avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Ajoutez l'œuf entier, et mélangez.

Puis ajoutez la farine en continuant de mélanger. Ne travaillez pas trop la pâte.

Filmez-la et laissez reposer au frigo idéalement pendant 3 heures.

Préchauffez votre four à 180°C.

Sur votre plan de travail fariné, étalez la pâte sucrée pour avoir une épaisseur de 2 mm. Puis foncez la pâte sur un cercle de 22 cm, puis piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Enfournez pour 15 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

Pour le crémeux mélangez tous les ingrédients dans un cul-de-poule et faites-les chauffer au bain-marie. Remuez sans cesse jusqu'à ébullition.

Déposez votre crémeux citron sur votre pâte.

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.

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.