

Tarte au citron guimauvée

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 180g de beurre pommade
- 115g de sucre glace + 3 cuillères à soupe
- 55g de poudre de noisette
- 4 œufs
- 60g de blanc d'œufs
- 150g de farine T55
- 63g de maïzena + 3 cuillères à soupe
- 355g de sucre en poudre
- 2,5g d'agar agar
- 195g de jus de citron
- 15g de lait
- Les zestes de 9 citrons
- 10g de gélatine
- 40g de sirop de glucose

Préparation

1. Ensuite, ajoutez la poudre de noisette puis émulsionnez avec l'œuf.
2. Terminez en incorporant la farine et la maïzena, formez une boule, aplatissez-la et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 1h30.
3. Enfin, étalez-la sur 2mm d'épaisseur et foncez votre cercle à tarte.
4. Laissez à nouveau reposer au réfrigérateur au moins 2 heures, si possible toute une nuit.
5. Mélangez le sucre et l'agar agar.
6. Faites chauffer l'eau puis versez le sucre dessus.
7. Mélangez bien, portez à ébullition et laissez cuire pendant 2 à 3 minutes.
8. Hors du feu, ajoutez le jus et les zestes de citron, puis versez dans un plat et placez au réfrigérateur pour que la gelée prenne.
9. Guimauve citron : de gélatine de sucre semoule de sirop de glucose de blanc d'œufs d'eau Les zestes de 2 citrons Pour la finition : 3 cuillères à soupe de maïzena + 3 cuillères à soupe de sucre glace Si vous utilisez de la gélatine en feuilles : placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour qu'elle ramollisse, puis une fois ramollie, égouttez-la et faites-la fondre au bain-marie ou micro-ondes.
10. Si vous utilisez de la gélatine en poudre : hydratez-la dans d'eau, puis faites-la fondre quelques secondes au micro-ondes.
11. Dans une casserole, faites un sirop avec l'eau, le sucre et le sirop de glucose.
12. Quand le sirop atteint 115°C, commencez à monter les blancs en neige.
13. Quand le sirop atteint la température de 130°C, versez-le sur les blancs montés tout en continuant à battre à l'aide d'un fouet électrique.
14. Ajoutez ensuite la gélatine fondue et les zestes de citron et battre à nouveau quelques minutes.
15. Tapissez un moule carré ou rectangulaire de papier sulfurisé ou film alimentaire légèrement huilé, puis versez la guimauve dans le moule et lissez la surface.
16. Laissez prendre la guimauve à température ambiante pendant au moins 4 heures.
17. Ensuite, découpez des petits cubes et saupoudrez-les du mélange sucre glace & maïzena.

18. Crème de noisette & zestes de citron : de beurre pommade de sucre glace de poudre de noisette de maïzena de lait Les zestes d'1 citron Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre de noisette et la maïzena, puis ajoutez le lait et les zestes.
19. Etalez la crème sur le fond de tarte.
20. Enfournez pour 20 à 25 minutes de cuisson à 170°C.
21. Laissez refroidir.
22. Crème au citron : 3 œufs de sucre en poudre Les zestes de 3 citrons de maïzena de jus de citron de beurre Mélangez le sucre avec les zestes de citron.
23. Fouettez avec les œufs puis la maïzena.
24. Ajoutez le jus de citron et faites épaissir à feu moyen en mélangeant sans cesse.
25. Retirez du feu puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
26. Mixez au mixeur plongeant pour avoir une crème bien lisse et émulsionnée.
27. Ensuite, vous pouvez soit la faire refroidir dans un récipient, filmée au contact, avant de garnir la tarte ou bien la verser directement sur la tarte refroidie et placer le tout au réfrigérateur.
28. Montage & finitions : Démoulez la gelée de citron et coupez des tous petits cubes dedans.
29. Mixez le reste avec un mixeur plongeant.
30. Etalez une fine couche sur la crème citron.
31. Décorez avec les cubes de guimauve et de gelée citron avant de vous régaler !