

Tarte au citron meringuée

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 200g de farine T55
- 120g de beurre
- 80g de sucre glace
- 30g de poudre d'amandes
- 3g de sel
- 40g d'œuf
- 75g de jus de citron
- 200g d'œuf entier
- 125g de sucre
- 10g de poudre à crème ou maïzena
- 125g de beurre
- 100g de blanc d'œuf
- 200g de sucre
- 70g d'eau

Préparation

1. A nouveau une tarte classique aujourd'hui, la fameuse citron meringuée !
2. Comme pour la tarte chocolat-noisette, j'ai pris directement la recette dans les annales du CAP Pâtisserie : Elle est très rapide à préparer, si vous avez déjà fait une meringue italienne la recette ne vous posera aucun problème :-). Dernier avantage, vous pouvez la préparer un peu à l'avance (la veille par exemple) et la conserver au réfrigérateur, il suffira de chablonner (avec du chocolat blanc ou du beurre de cacao) le fond de tarte avant de verser la crème dessus pour qu'il garde tout son croustillant.
3. A vos rouleaux !
4. Ajoutez l'œuf et émulsionnez le mélange.
5. Faites un puit avec la farine sur votre plan de travail, puis versez le mélange précédent dedans.
6. Incorporez la farine à l'aide d'une corne (la farine doit être totalement incorporée, mais ce n'est pas grave si la pâte n'est pas totalement homogène).
7. Vous pouvez aussi faire ce mélange au robot à l'aide de la feuille.
8. Fraisez la pâte en fleurant légèrement le plan de travail jusqu'à avoir une pâte bien homogène.
9. Formez une boule, aplatissez-la, filmez-la et mettez-la au frais pendant minimum 30 minutes.
10. Après le repos, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur et foncez un cercle beurré de 22cm de diamètre.
11. Placez le fond de tarte au réfrigérateur ou au congélateur pendant au moins 15 minutes, puis enfournez à 170°C pendant 25 à 30 minutes environ.
12. Laissez refroidir.
13. Faites chauffer le jus de citron avec de sucre à feu doux.
14. A part, fouettez les œufs, de sucre, la maïzena ou poudre à crème et les zestes de citron.
15. Versez la moitié du jus de citron sur les œufs en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
16. Remettez sur le feu à feu doux en remuant constamment, la crème va épaissir comme une crème pâtissière.
17. Quand la crème est épaisse, retirez-la du feu et versez-la dans un cul-de-poule.
18. Laissez-la refroidir quelques minutes, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
19. Passez le mélange au mixeur plongeant pour bien l'homogénéiser, puis versez la crème sur le fond de tarte

refroidi.

20. Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole.

21. Faites chauffer le mélange ; quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs.

22. Quand le sirop est à 118°C, versez-le sur les blancs d'œuf (ils doivent être mousseux mais pas trop fermes) et continuez à fouetter en augmentant la vitesse du batteur jusqu'à refroidissement complet de la meringue.

23. Mettez la meringue italienne dans une poche à douille munie de la douille de votre choix, puis pochez-la sur la crème au citron et passez-la légèrement au chalumeau pour la colorer.

24. Et voilà, vous n'avez plus qu'à vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com