

Tarte citron & citron vert

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 200g de farine T55
- 120g de beurre
- 3g de sel
- 80g de sucre glace
- 20g de poudre d'amande
- 40g d'œuf
- 40g de jus de citron jaune
- 40g de jus de citron vert
- 200g d'œufs (4 œufs entiers)
- 100g de sucre
- 125g de beurre
- 10g de maïzena
- 100g de blancs d'œuf
- 200g de sucre
- 65g d'eau

Préparation

1. Pour changer un peu des desserts automnaux à base de chocolat, quoi de mieux qu'une tarte au citron ?
2. Citrons au pluriel même, puisqu'ici j'ai mélangé jus de citrons jaunes et verts afin d'obtenir une délicieuse crème, déposée dans une pâte sablée à l'amande et surmontée d'une jolie meringue italienne.
3. Une des tartes les plus classiques de la pâtisserie française, mais toujours aussi délicieuse et qui plaira très certainement à (presque) tout le monde !
4. Ajoutez la poudre d'amande puis l'œuf et mélangez rapidement pour obtenir une pâte homogène.
5. Formez une boule, aplatissez-la, puis filmez-la et mettez-la au frais pour minimum 30 minutes.
6. Ensuite, étalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle à tarte.
7. Piquez-la (puisque'elle va cuire à blanc), puis placez-la au congélateur pendant au moins une vingtaine de minutes.
8. Faites-la cuire dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 20 minutes (à surveiller selon les fours, vous devez obtenir un fond de tarte doré).
9. Laissez refroidir.
10. A l'avance, mélangez le sucre et les zestes de citron, votre crème aura encore plus de parfum.
11. Portez à ébullition les jus de citrons.
12. Fouettez les œufs avec le sucre parfumé et la maïzena.
13. Versez la moitié du jus chaud dessus en fouettant toujours, puis reversez le tout dans la casserole.
14. Faites cuire à feu moyen en remuant sans cesse (la texture doit être un peu moins épaisse qu'une crème pâtissière classique).
15. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien de façon à avoir une crème bien homogène.
16. Si vous avez un mixeur plongeant, vous pouvez l'utiliser, la crème n'en sera que meilleure.
17. Quand la crème est prête, versez-la dans le fond de tarte refroidi, lissez la surface et placez au réfrigérateur.
18. Mettez l'eau puis le sucre dans une casserole.

19. Faites cuire à feu moyen.
20. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œuf doucement.
21. Quand le sirop atteint 121°C, versez-le sur les blancs d'œufs légèrement montés mais surtout pas fermes, et continuez à fouetter jusqu'à refroidissement de la meringue.
22. Elle doit être bien lisse et brillante.
23. Quand elle est prête, mettez-la dans une poche à douille munie de la douille de votre choix et pochez-la sur la tarte.
24. Passez-la légèrement au chalumeau pour la dorer, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com