

Tarte meringuée à l'orange sanguine et au citron vert

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 20 g de maïzena
- 90 g de sucre glace
- 35 g de poudre de noisettes
- 1 pincée de sel
- 190 g de farine T55
- 50g d'œuf
- 210 g de jus d'orange sanguines
- 50g de jus de citron vert
- 3 œufs (150g)
- 2 jaunes d'œufs(40g)
- 75 g de sucre
- 25 g de maïzena
- 135 g de beurre très froid
- 80g de jus de citron vert
- 50g de blancs d'œufs

Préparation

1. Pour commencer ce blog, une première recette réalisée au cours du mois de mars avec des produits de saison !
2. Il s'agit d'une tarte orange sanguine citron vert, avec une pâte sucrée noisette et une meringue italienne au citron vert.
3. Je me suis inspirée de plusieurs recettes différentes pour aboutir à celle-ci : la pâte sucrée est une recette de Christophe Michalak, j'ai simplement remplacé la poudre d'amande par de la poudre de noisettes.
4. Pour la réalisation de la pâte, j'ai employé la technique donnée par Cyril Lignac dans le magazine Pâtisserie & compagnie numéro 18 (recette de la tarte orange noisette).
5. La crème à l'orange sanguine et au citron vert est inspirée de la recette de la tarte à l'orange caramélisée de Christophe Felder ; j'ai augmenté les quantités de jus des agrumes et diminué la quantité de beurre car je voulais bien sentir le goût de l'orange.
6. J'ai utilisé des oranges sanguines, mais bien évidemment vous pouvez utiliser des oranges classiques, même si le rendu final ne sera surement pas le même au niveau du goût ; dans ce cas, vous pouvez peut-être un peu diminuer la quantité de jus de citron car les oranges sanguines sont souvent plus sucrées que les classiques afin d'éviter un rendu trop acide.
7. Enfin, pour la meringue au citron vert, j'ai pris la recette d'Alexis Lecoffre et Sylvestre Wahid (Gâteaux Thoumieux) parue dans le livre « A la Folie » de Raphaële Marchal (recette du Citron).
8. Voilà donc la recette complète !
9. Incorporer le tout au beurre et bien mélanger.
10. Battre l'œuf à part.
11. Ensuite, ajouter à l'appareil 1/3 de la quantité d'œuf et 1/3 de la farine.
12. Mélanger le tout, et recommencer deux fois l'opération.
13. Réserver la pâte au frais dans du film transparent pendant au minimum 4h, ou même une nuit si possible.
14. Après le repos, étaler la pâte et fonder un cercle à pâtisserie.
15. Piquer la pâte avec une fourchette, ou bien poser dessus un sac avec des haricots secs, pour éviter qu'elle ne

gonfle à la cuisson.

16. Faire cuire le fond de tarte 25 minutes à 180°C.

17. Pour commencer, zester les agrumes et les mélanger avec le sucre en poudre.

18. Ensuite, presser les fruits, et porter le jus à ébullition dans une casserole.

19. Pendant ce temps, mélanger le sucre et la maïzena, puis les jaunes d'œufs et enfin les œufs entiers.

20. Une fois le jus d'orange et de citron vert bouillant, en verser la moitié sur le reste de la préparation en mélangeant bien, avant de tout remettre sur le feu.

21. Fouetter sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe.

22. La verser dans un plat et filmer au contact avant de réserver au frais.

23. Une précision tout d'abord, selon la façon dont vous décidez votre tarte la meringue sera en trop grande quantité mais il est difficile de réaliser une petite quantité de meringue italienne.

24. Mettre le sucre et le jus de citron vert dans une casserole, et faire cuire le sirop jusqu'à atteindre la température de 121°C.

25. Quand la température atteint 110°C, commencer la monter les blancs en neige.

26. Une fois les 121°C atteintes, verser progressivement le sirop sur les blancs et continuer à serrer la meringue jusqu'à ce qu'elle refroidisse et que le fameux « bec d'oiseau » apparaisse.

27. Montage : QS de chocolat Faire fondre le chocolat, et chablonner le fond de tarte avec le chocolat fondu afin d'éviter que la pâte n'absorbe l'humidité de la crème et qu'elle reste bien croustillante.

28. J'ai utilisé du chocolat noir mais il est tout aussi possible d'utiliser du chocolat blanc.

29. Une fois le chocolat refroidi et figé, verser sur le fond de tarte la crème à l'orange et lisser à la surface à l'aide d'une spatule.

30. J'ai ajouté quelques suprêmes d'orange sanguine dans la crème pour un peu plus de fraîcheur, mais ce n'est pas obligé.

31. Finalement, pocher la meringue italienne comme désiré sur la tarte et la colorer à l'aide d'un chalumeau.

32. La tarte est prête !

33. Voilà pour cette première recette qui j'espère vous aura plu !

34. Voilà pour cette première recette qui j'espère vous aura plu !