

Tartelette au citron meringuée (Pierre Hermé)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 140 g de beurre pommade
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amandes
- 1 œuf (50g)
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 gousse de vanille
- 260 g de beurre
- 3 zestes de citrons bio
- 16cl de jus de citron
- 4 œufs
- 40 g d'eau
- 2 blancs d'œufs (60g)

Préparation

1. Voilà aujourd'hui une recette de tarte au citron, qui ne restera pas seule longtemps car il s'agit d'un de mes desserts préférés.
2. Cette recette-là est directement inspirée de celle de Pierre Hermé : j'ai simplement réduit légèrement la quantité de beurre et augmenté un peu celle de jus de citron pour avoir un rendu un peu plus acide et bien citronné.
3. A part cette petite modification, le reste de la recette est complètement celle de Pierre Hermé, que ce soit la pâte sucrée ou la meringue italienne.
4. A vos rouleaux !
5. Former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et mettre au frigo minimum 4h.
6. Ensuite, beurre et fariner les cercles à tartelette (ou un moule à tarte).
7. Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé en farinant un peu pour que la pâte ne colle pas.
8. Garnir le cercle à pâtisserie de pâte avec une feuille de papier sulfurisé en dessous.
9. Disposer le tout sur une plaque de cuisson, puis mettre au frigo pendant 1h afin que la pâte durcisse à nouveau et garde sa forme pendant la cuisson.
10. Préchauffer le four à 170°.
11. Sortir la pâte du frigo, la recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé.
12. Déposer sur le papier des haricots secs pour que la pâte ne gonfle pas, ou sinon percer la pâte avec une fourchette sur plusieurs endroits.
13. Faire cuire environ 20 minutes.
14. Retirer le papier sulfurisé et les haricots si concerné et enfourner à nouveau pour 10 minutes.
15. Sortir du four, laisser refroidir et retirer le cercle.
16. Une fois la pâte refroidie, la chablonner avec du chocolat fondu (étaler une très fine couche de chocolat avec un pinceau, cela permet à la pâte de ne pas se détremper au contact de la crème au citron).
17. Préparer un bain marie : remplir une casserole d'eau (pas totalement), porter à ébullition.
18. Dans un cul-de-poule, verser le sucre, ajouter les zestes et mélanger avec les mains délicatement.
19. Ajouter les œufs et mélanger au fouet.
20. Ajouter le jus des citrons.

21. Mettre à chauffer le mélange dans le saladier sur le bain marie en fouettant de temps en temps jusqu'à arriver à 83°C (environ 10 minutes).
22. En même temps, remplir l'évier d'un fond d'eau froide, et couper en morceaux le beurre.
23. Quand la crème atteint 83°, retirer du feu et poser la casserole dans l'évier pour faire redescendre la température à 60°, puis sortir de l'évier.
24. Rajouter le beurre et fouetter jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu puis mixer au mixeur plongeant la crème au citron pendant 10 petites minutes (important pour que la crème ait la bonne texture).
25. Verser la crème au citron sur les fonds de tarte.
26. Dans un saladier (avec le batteur à portée de main prêt à fonctionner) verser les blancs d'œufs.
27. Dans une petite casserole, porter à ébullition le sucre et l'eau (sans remuer).
28. Dès que ce sirop est à 115°, commencer à monter doucement les blancs d'œufs.
29. Dès que le sirop est à 121° le verser (progressivement) délicatement mais pas directement sur les blancs d'œufs afin de ne pas les cuire.
30. Augmenter alors un peu la vitesse du batteur.
31. Fouetter le tout jusqu'à ce que la meringue soit refroidie.
32. Verser la meringue dans une poche à douille munie d'une douille et décorer la tarte comme désiré (j'ai choisi de réaliser des petites roses avec la meringue, en plaçant au centre une demi-sphère de crème citron préalablement congelée pour former une fleur).
33. Finitions : Il est bien sûr possible de ne pas faire dorer la meringue, mais si désiré, il faut saupoudrer légèrement à deux reprises le dessus de la meringue, avant d'utiliser un chalumeau pour la dorer.
34. Mettre la tarte au frais au minimum 1 heure avant la dégustation, elle peut se conserver 24 heures au réfrigérateur.
35. Bonne dégustation !