

Tarte au citron (Arnaud Larher)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de poudre d'amandes
- 165g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 100g d'œufs (2 œufs environ)
- 1 pincée de fleur de sel
- 435g de farine (personnellement j'utilise de la T55 pour que la pâte soit moins élastique)
- 10g de gélatine
- 135g d'eau
- 115g de sucre
- 71g de sucre
- 5 gros œufs ou 6 moyens (environ 275g)
- 9g de gélatine
- 253g de couverture ivoire de Valrhona
- 9g de beurre de cacao

Préparation

1. Aujourd'hui une nouvelle recette tirée du magazine Fou de Pâtisserie, et une nouvelle recette de tarte au citron.
2. Cette tarte est celle d'Arnaud Larher, qui a eu l'idée originale de présenter une tarte au citron meringuée avec une meringue sans œufs.
3. La crème au citron, sans beurre, allie très bien l'acidité du citron et la douceur du chocolat blanc Ivoire de Valrhona.
4. La meringue, quant à elle, est une sorte de gelée au citron vert qu'il faut préparer la veille afin de pouvoir la battre le jour J jusqu'à obtenir une sorte de mousse.
5. Une recette originale donc, pas trop sucrée et délicieuse !
6. Vous aurez bien sûr trop de pâte, mais pas de panique elle se congèle très bien et c'est toujours pratique d'en avoir une toute prête au congélateur !
7. Mettre dans la cuve du robot muni de la feuille le beurre coupé en morceaux avec la poudre d'amandes, le sucre glace et la vanille.
8. Bien mélanger, puis ajouter les œufs.
9. Mélanger à nouveau avant d'incorporer la fleur de sel et la vanille.
10. Former une boule et la placer au réfrigérateur pendant quelques heures, ou toute la nuit si vous souhaitez la faire la veille.
11. Foncer ensuite le cercle à tarte, puis replacer au frais pour que la pâte conserve bien sa forme à la cuisson.
12. Piquer la pâte, puis enfourner dans le four préchauffé à 160-170°C pendant une vingtaine de minutes (jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée).
13. Cette étape est à réaliser la veille, pour que la préparation ait le temps de prendre au frais.
14. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
15. Porter à ébullition l'eau et le sucre.
16. Une fois l'ébullition atteinte, ajouter hors du feu la gélatine réhydratée et essorée et bien mélanger avant d'ajouter le jus de citron.
17. Mélanger à nouveau, puis placer dans un récipient et mettre au réfrigérateur pour la nuit.

18. Il est préférable de placer cette préparation dans un cul de poule assez haut, ce sera plus pratique pour la suite !
19. Le lendemain, le mélange doit être devenu une gelée.
20. Il faut alors fouetter cette gelée avec un fouet électrique pendant suffisamment longtemps (environ 15-20 minutes pour moi) pour obtenir une mousse blanche.
21. Une fois cette étape réalisée, couler cette « meringue » dans un cercle à tarte de diamètre inférieur de 4cm à celui de votre tarte, et placer au congélateur pour pouvoir démouler proprement au moment du montage.
22. Ivoire et que vous souhaitez utiliser un autre chocolat blanc il faudra certainement adapter les quantités de sucre et de beurre de cacao.
23. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
24. A part, fouetter les œufs avec le sucre dans un cul de poule.
25. Ajouter ensuite le jus de citron et le zeste, mélanger à nouveau.
26. Préparer un bain-marie, puis placer le cul de poule dessus.
27. Faire cuire la crème sans dépasser la température de 82°C pour éviter que les œufs ne coagulent en remuant sans cesse.
28. Une fois la crème bien épaissie et hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.
29. Verser ensuite la crème chaude sur le chocolat et le beurre de cacao et bien mélanger.
30. Enfin, mixer la crème au mixeur plongeant pendant environ 2 minutes.
31. Attendre qu'elle refroidisse un peu, puis la couler dans le fond de tarte et bien lisser la surface avec une spatule.
32. Placer ensuite la tarte au réfrigérateur pendant environ 1 heure pour que la crème ait refroidi et bien pris.
33. Nappage : de nappage neutre Le jus d'un demi citron jaune Colorant jaune citron Faire chauffer un peu le nappage neutre pour le liquéfier, mélanger alors le jus de citron et la quantité souhaitée de colorant.
34. Montage : Une fois la tarte garnie de crème au citron et refroidie, étaler à la surface un peu de nappage à l'aide d'un pinceau obtenir une tarte bien colorée.
35. Démouler alors la meringue et la placer au centre de votre tarte.
36. Placer alors le nappage restant dans un cornet ou dans une poche à douille, et réaliser alors des petites « flaques » de différentes tailles à la surface de votre tarte.
37. Et voilà, une tarte aussi délicieuse qu'originale grâce à cette fausse meringue très aérienne et qui se marie très bien avec la crème citron-ivoire !