

Tarte citron & pistache

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 25 g de maïzena
- 90 g de sucre glace
- 20 g de poudre de pistache
- 20g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 200 g de farine T55
- 50g d'œuf (environ 1 œuf)
- 200g de sucre
- 250g de beurre
- 225g d'œufs
- 75g de sucre glace
- 75g de sucre semoule

Préparation

1. Je n'avais pas fait de tarte au citron depuis quelques temps, et comme j'adore ça il fallait que j'y remédie :-)
C'est chose faite avec cette tarte bien citronnée au léger goût de pistache ; elle est composée d'une pâte sucrée à la pistache et d'une crème au citron.
2. Par-dessus cette crème, j'avais envie de quelque chose de plus croquant qu'une meringue italienne, j'ai donc choisi de faire des petites meringues suisses avec des éclats de pistaches, bien croquantes, que je n'ai eu qu'à poser sur la tarte avant de la servir.
3. Si vous préférez, vous pouvez bien sûr réaliser une meringue italienne, et dans ce cas ajouter un peu de pâte de pistache dans la préparation pour en garder le goût.
4. Incorporez le tout au beurre et mélangez bien.
5. Battez l'œuf à part.
6. Ensuite, ajoutez à l'appareil 1/3 de la quantité d'œuf et 1/3 de la farine.
7. Mélangez le tout, et recommencez deux fois l'opération.
8. Réservez la pâte au frais dans du film transparent pendant au minimum 4h, ou même une nuit si possible.
9. Après le repos, étalez la pâte et foncez un cercle à tarte de 26cm de diamètre.
10. Remettez-la au réfrigérateur pour environ 30 minutes, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 30 minutes.
11. Le fond de tarte doit être bien doré.
12. A la fin de la cuisson, j'ai saupoudré mon fond de tarte de poudre de beurre de cacao pour l'imperméabiliser ; si vous n'en avez pas, vous pouvez le chablonner avec du chocolat blanc à l'aide d'un pinceau.
13. Mélangez le sucre avec les zestes de citron et laissez reposer quelques minutes.
14. Pendant ce temps, préparez un bain-marie pour la cuisson de la crème au citron.
15. Dans un cul-de-poule adapté pour le bain-marie, mélangez le sucre et les œufs à l'aide d'un fouet.
16. Ajoutez ensuite le jus de citron, mélangez bien puis placez le cul-de-poule sur le bain-marie.
17. Mélangez la crème au citron jusqu'à ce qu'elle épaississe et qu'elle atteigne la température de 83°C (au-delà de cette température les œufs coagulent).
18. Quand la crème a bien épaissi, arrêtez la cuisson en plongeant le cul-de-poule dans de l'eau froide (avec

des glaçons si possible).

19. Quand la température de la crème a atteint 60°C, ajoutez petit à petit le beurre coupé en petits morceaux en mélangeant à l'aide d'un mixeur plongeant.

20. Une fois la crème homogène, continuez à la mixer pendant quelques minutes, cela permettra d'avoir une crème bien onctueuse.

21. Ensuite, versez la crème dans le fond de tarte en lissant la surface à l'aide d'une spatule puis réservez au réfrigérateur.

22. Placez le reste de crème dans une poche à douille munie d'une douille lisse et réservez au réfrigérateur.

23. Préparez un bain-marie.

24. Dans un cul-de-poule, commencez à monter les blancs avec un batteur électrique.

25. Une fois qu'ils commencent à être mousseux, ajoutez progressivement les deux types de sucre mélangés tout en continuant à battre.

26. Quand le mélange commence à être ferme, placez le cul-de-poule sur le bain-marie et continuez à battre jusqu'à avoir une meringue tiède-chaude (température de 55 à 60°C) brillante et lisse.

27. Retirez le cul-de-poule du bain-marie et continuez de battre jusqu'à refroidissement (entre 5 et 10 minutes).

28. Placez la meringue dans deux poches à douilles, l'une munie d'une douille lisse et l'autre d'une douille cannelée, puis pochez des petites meringues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

29. Parsemez certaines meringues d'éclats de pistaches, puis enfournez dans le four préchauffé à 120°C pendant environ 45 minutes à 1h, cela permettra d'avoir des meringues bien croquantes à l'extérieur et encore collantes à l'intérieur.

30. Quand les meringues sont cuites, décorez la tarte avec le reste de crème au citron, les meringues nature et les meringues pistaches, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (les meringues ne supportent pas bien l'humidité donc il vaut mieux ne pas les mettre trop en avance sur la tarte).

31. Bon appétit !