

Tarte citron meringuée (Pierre Hermé)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 300 g de beurre
- 3 zestes de citrons bio
- 170g de jus de citron (3 à 4 citrons)
- 4 œufs
- 40g d'eau
- 2 blancs d'œufs (60g)

Préparation

1. Voilà une nouvelle recette de tarte au citron meringuée, celle de Pierre Hermé pour la crème et la meringue italienne mais avec la pâte sucrée de Arnaud Larher.
2. Recette tout à fait classique mais qui plait (presque) à tout le monde, cette tarte a l'avantage de pouvoir être préparée jusqu'à 48 heures à l'avance, ce qui est plutôt pratique :-). J'ai décoré ma tarte avec une douille à saint-honoré, mais vous pouvez laisser parler votre imagination pour la finition de votre tarte !
3. Pâte sucrée : J'ai utilisé une pâte que j'avais en réserve au congélateur, celle de Arnaud Larher (vous pouvez la retrouver [ici](#)), mais si vous préférez vous pouvez aussi prendre la recette de Pierre Hermé ([ici](#)) ou de Cédric Grolet, ma préférée ([ici](#)).
4. Une fois votre pâte réalisée et laissée au réfrigérateur quelques heures, vous pouvez l'étaler et foncer un cercle de 24cm de diamètre.
5. Ensuite, enfournez votre fond de tarte (rempli de haricots secs, ou bien piqué à l'aide d'une fourchette) dans le four préchauffé à 170°C pendant 23 à 30 minutes (la pâte doit être bien dorée).
6. A la sortie du four j'ai saupoudré du beurre de cacao en poudre sur mon fond de tarte encore chaud pour l'imperméabiliser, mais vous pouvez aussi le chablonner en étalant du chocolat fondu sur la tarte à l'aide d'un pinceau.
7. Remplissez une grande casserole d'eau et portez-la à ébullition.
8. Dans un cul-de-poule, placez le sucre puis les zestes de citron et mélangez bien (vous pouvez aussi faire cette étape un peu à l'avance pour laisser le sucre « infuser » un peu.
9. Ajoutez ensuite les œufs en fouettant, puis le jus de citron.
10. Placez le cul-de-poule sur la casserole et continuez à remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe et atteigne la température de 83°C.
11. Placez alors le cul-de-poule dans un bain-marie froid jusqu'à ce que la température de la crème atteigne 60°C.
12. A ce moment-là, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mixez la crème à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 10 minutes (cette longue durée va permettre à tous les éléments de la crème de bien se mélanger et donc d'avoir une crème avec une bonne texture, mais bien sûr selon votre mixeur plongeant et sa puissance vous pouvez un peu ajuster la durée).
13. Versez ensuite la crème au citron dans le fond de tarte en formant un léger dôme (comme sur la photo ci-dessous, ça permet d'avoir une bonne quantité de crème par rapport au sucre amené par la meringue).
14. Placez les blancs d'œufs dans un cul-de-poule.
15. Dans une casserole, versez l'eau puis le sucre et portez à ébullition.
16. Quand le sirop atteint la température de 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs.
17. Une fois le sucre à la température de 121°C, versez-le délicatement sur les blancs mousseux (mais surtout pas fermes), et augmentez un peu la vitesse du batteur.

18. Continuez à battre jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme, lisse et froide.
19. Placez la meringue dans une poche à douille munie d'une douille à saint honoré (la de Buyer 20 pour moi), ou de la douille de votre choix (si vous n'en avez pas, vous pouvez aussi étaler la meringue sur votre tarte avec une cuillère).
20. Décorez votre tarte en partant du centre et en allant vers l'extérieur.
21. Vous pouvez si vous le souhaitez la dorer avec un chalumeau, ou bien la garder telle quelle.
22. Votre tarte est prête !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com