

Tarte citron meringuée

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Un grand classique de la pâtisserie : la tarte au citron meringuée. Cette tarte se résume en deux mots : c'est beau et bon...

Four : 180 °C

Cuisson : 25 minutes (tarte), 20 minutes (crème), 20 minutes (meringue)

Préparation : 2 heures

Ingrédients (tarte 30 cm)

Pâte sucrée

250 g de farine type 55 tamisée
125 g de beurre
75 g de sucre glace
50 g de poudre d'amandes
1 oeuf entier
2.5 g de sel (1% du poids de la farine)

Crème citron meringuée

Crème citron

3 zestes de citrons non traités
150 ml de jus de citron (3 citrons)
80 g de beurre
100 g de sucre
2 oeufs entiers + 1 jaune
10 g de fécule de maïs

Meringue

3 blancs d'oeufs (100 g)
200 g de sucre semoule
65 g d'eau
sucre glace (pour saupoudrage)

Réalisation

Pâte sucrée (méthode par sablage)

1. Mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amandes dans un saladier.
2. Ajouter le beurre souple en petites parcelles.
3. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage.
4. Faire un puits, y ajouter l'oeuf légèrement battu avec le sel et incorporer progressivement le sablage.
5. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**.
6. Faire une boule, envelopper dans du film étirable et réserver au réfrigérateur (minimum 30 minutes)

Crème au citron

Zester les citrons et presser les citrons et préparer tous les ingrédients.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Réunir les zestes et le jus de citron et le sucre en poudre dans une casserole et porter à ébullition. Laisser ensuite infuser pendant 15 minutes hors du feu. Passer la préparation au chinois pour avoir un jus de citron sucré lisse



Délayer la féculé avec une cuillère à soupe d'eau pour obtenir une pâte sans grumeau. Ajouter les oeufs (entiers et le jaune) à la féculé et mélanger. Remettre le jus de citron sucré à chauffer jusqu'aux premiers bouillons. Verser les oeufs à la préparation et cuire une dizaine de minutes à feu doux en remuant sans cesse pour obtenir une crème de plus en plus épaisse. Placer la casserole dans un bain d'eau froide pour baisser la température de la crème (40°C). Incorporer le beurre et mélanger pour obtenir une crème lisse et homogène.



Réserver cette crème et mélangeant de temps en temps pour éviter l'apparition d'une croûte en surface.

Meringue Italienne



Placer les blancs dans un cul de poule avec une pincée de sel. Réunir le sucre en poudre et l'eau dans une casserole puis porter le mélange à ébullition. Placer le thermomètre à sucre. Monter au batteur les blancs en neige lorsque la température du sucre atteint 110°C. Arrêter la cuisson du sucre dès qu'il atteint 118°C et le verser doucement sur les blancs, sans



arrêter de fouetter. Éviter de verser le sucre sur les branches du fouet car le sucre risque d'être projeté contre les parois du récipient et se transformer en petits cristaux insolubles. Réduire la vitesse du batteur et fouetter la meringue italienne jusqu'à son complet refroidissement. La meringue doit être ferme, homogène, très lisse, et doit bien tenir dans les branches du fouet. Réserver au réfrigérateur.

Cuisson et Montage

Cuire la pâte sucrée à blanc



Foncer la pâte dans le cerclage. Recouvrir le fond d'une feuille de papier sulfurisé. Remplir de billes de céramique (ou haricots secs ou de noyaux de cerises lavés) et cuire à blanc à 180°C pendant 15 minutes. Débarrasser les poids de cuisson, décercler et finir la cuisson 5 à 10 minutes pour une bonne coloration extérieure. Verser la préparation de la crème citron sur la pâte cuite refroidie et égaliser avec une spatule. Mettre la meringue dans une poche avec une douille étoile ouverte. Dresser la meringue sur la tarte en formant des rosaces rangées les unes à côté des autres, en partant de l'extérieur vers l'intérieur.



Couvrir la totalité de la tarte avec ces rosaces de meringue bien serrées. S'il reste des trous, compléter avec des rosaces plus petites. Poser la tarte sur le plat de service.



Saupoudrer la meringue de sucre glace. Dorer la meringue à l'aide d'un chalumeau à gaz. Réserver au frais votre **tarte au citron meringuée** jusqu'au moment du dessert