

La Tarte Citron Meringuée



Pour une tarte de six personnes

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine

Crémer le beurre, le sel et le sucre glace.
Ajouter la poudre d'amande, l'œuf et la farine.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Crème Citron :

100g jus de citron
5g zeste de citron
165g sucre
15g poudre à crème
135g œuf
85g beurre
35g Couverture ivoire
1,5g gélatine poudre

Faire bouillir le jus de citron et les zestes.
Verser sur les œufs blanchis avec le sucre et la poudre à crème.
Cuire comme une pâtissière.
Refroidir la crème à 40°C.
Émulsionner la crème avec le beurre, la couverture ivoire et la gélatine à l'aide d'un mixeur

Meringue Italienne :

100g blancs d'œufs
200g sucre
50g eau

Cuire le sucre et l'eau à 121°C.
Verser sur les blancs montés.
Dresser aussitôt.

Montage :

Sortir la pâte sucrée du réfrigérateur, travailler légèrement la pâte afin faciliter l'abaisse de celle-ci.

Etaler à l'aide d'un rouleau la pâte en un rond d'épaisseur de 3mm, veiller à la régularité de l'abaisse.

Piquer la pâte puis foncer la tarte, veiller à bien répartir régulièrement la pâte dans le cercle.

Laisser reposer le fond de tarte puis le cuire à blanc (seul) pendant 20 à 25 minutes à 150°C.

Laisser refroidir le fond de tarte puis garnir à ras-bord avec la crème citron.

Dresser la meringue italienne à l'aide d'une poche ou d'une palette selon la finition souhaitée, colorer légèrement la meringue avec un chalumeau ou un décapeur thermique.

Conseils :

Pour une cuisson homogène, veillez à ce que votre pâte soit partout de la même épaisseur, de même, attention au dressage de votre meringue.

Vous pouvez arranger votre fonçage en rasant les bords de votre tarte après cuisson à l'aide d'une rappe à agrume ou un économe et ainsi obtenir des bords droits et plus propres.

Vous pouvez à la sortie du four imperméabiliser votre fond de tarte et ainsi préserver son croquant. Pour cela, il est possible de saupoudrer du beurre mycrio sur votre fond de tarte chaud. Il est aussi possible de les imperméabiliser à l'aide d'un pinceau d'étaler une fine couche de beurre de cacao ou un chocolat de couverture.

Vous pouvez, selon la cuisson du sucre obtenir une texture de meringue plus ou moins ferme, il est donc possible d'adapter la cuisson du sucre selon le décor prévu.