

La Tarte Citron Meringuée



Pour environ 12 tartelettes

Pâte sucrée citron :

*150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œufs
Le zeste d'un citron jaune
250g farine*

*Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le
mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au
réfrigérateur.*

Confit de citron :

*75g citron confit
10g jus de citron vert
30g jus de citron jaune*

*Egoutter et rincer les écorces confites, mixer au
robot-coupe, ajouter petit à petit les jus.*

Cake au citron :

50g beurre
25g sucre
2.5g extrait de vanille
4g zeste citron
33g lait
0.5g sel fin
20g jaunes d'œufs
25g sucre
30g blancs
25g sucre
67g farine T55
1.5g levure chimique

*Emulsionner le beurre et le sucre.
Emulsionner les jaunes et le sucre.
Tiédir le lait, ajouter le sel et les zestes. Ajouter aux
deux précédentes masses.
Ajouter les blancs montés et serrés avec le sucre.
Terminer par les poudres tamisées.
Couler sur plaque et cuire à 165°C.*

Crèmeux Citron :

200g jus de citron
10g zeste de citron
330g sucre
30g féculé
270g œuf
170g beurre
70g couverture ivoire
22g masse gélatine

*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.
Couler 12 disques de 7cm de diamètre et surgeler,
réserver le reste au réfrigérateur avant montage.*

Meringue Suisse :

100g blancs d'œufs
200g sucre

*Chauffer les blancs et le sucre à 60°C tout en
remuant, monter jusqu'à refroidissement.
Utiliser aussitôt.*

Glaçage jaune

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant jaune

*Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et
l'huile d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.*

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, foncer des tartes de 8cm de diamètre.

Laisser reposer puis cuire environ 20 minutes à blanc à 160°C.

Lorsque les fonds sont froids, tremper les bords des tartelettes dans la meringue suisse, réaliser des pics et cuire sécher à 60°C environ 2 heures.

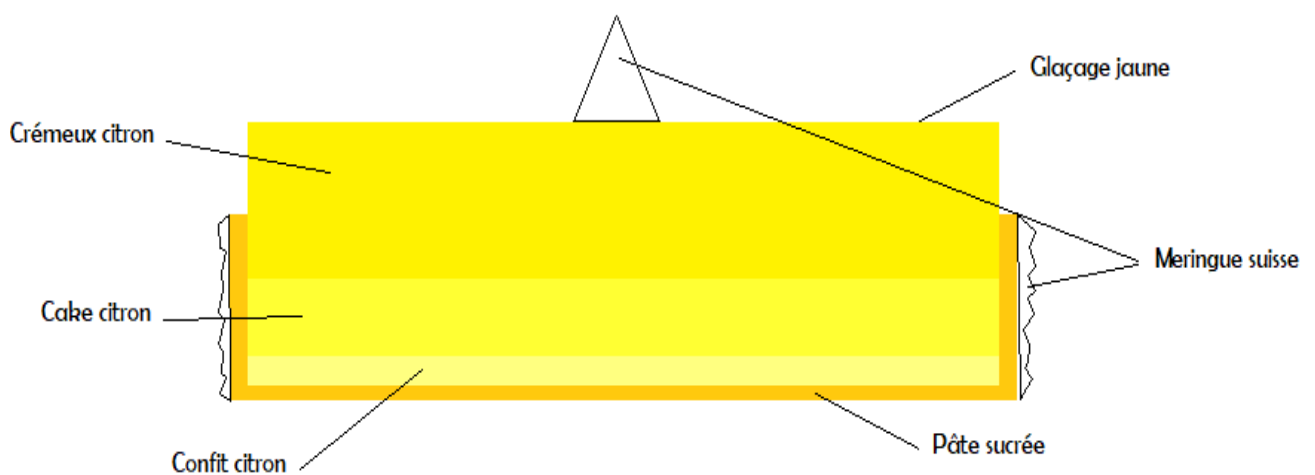
Garnir un fond de confit citron dans les tartelettes puis déposer un disque de 5cm de diamètre découpé dans le cake citron.

Lisser avec le crémeux citron.

Glacer les disques de crémeux citron surgelés à l'aide du glaçage jaune à 35°C.

Déposer sur les tartelettes.

Décorer avec une meringuette au centre et un zeste de citron enroulé ainsi qu'un morceau de feuille d'or.



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 rattachant 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 ivoire.