

Difficulté ★★★

Tarte au citron meringuée



6



40min



35 min



3h

INGREDIENTS

Pour la pâte sucrée :

250 g de farine
70 g de sucre en poudre
30 g de poudre d'amandes
1 œuf
145 g de beurre

La crème citron :

3 œufs
195 g de beurre
100 ml de jus de citron (4 citrons)
Les zestes de 1 citron

Pour la meringue italienne :

50 g de blancs d'œufs
125 g de sucre en poudre
30 g d'eau

160 g de sucre en poudre



INSTRUCTIONS

- Avant de commencer la recette, sors le beurre du réfrigérateur 1 heure avant et coupe-le en petits cubes.
- ***Commence par préparer la pâte sucrée :***
- Verse le beurre et le sucre dans un saladier et travaille le tout du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.
- Ajoute l'œuf, la farine et la poudre d'amandes, puis pétris la pâte sans trop la travailler jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
- Forme une boule, aplatis-la, enveloppe-la dans du papier film alimentaire et place-la au frais pour 1 heure.
- Farine légèrement ton plan de travail et étale la pâte sur une épaisseur de 0,5 mm.
- Fonce-la dans le cercle à tarte : tapisse l'intérieur du cercle avec ta pâte pour qu'elle épouse parfaitement sa forme, et coupe l'excédent en rasant les bords avec un petit couteau.
- Avec une fourchette, pique le fond et réserve 15 minutes au congélateur.

- Préchauffe le four à 180° à chaleur tournante et enfourne pour 25 minutes : la pâte doit être bien colorée. Laisse bien refroidir avant de démouler.
- **Prépare ensuite la crème citron :**
- Verse le sucre, le jus de citron, les zestes finement râpés et les œufs dans une casserole.
- Fais cuire à feu doux sans cesser de fouetter jusqu'à 82-84°C : Jusqu'à ce que ta crème épaississe
- Hors du feu, laisse tiédir le mélange pendant 5 minutes, puis ajoute le beurre.
- Mixe le tout pendant 5 minutes avec un mixeur plongeant pour émulsionner la crème, puis verse-la dans le fond de tarte.
- Place le tout au frais 2h pour laisser complètement refroidir.
- **Prépare la meringue italienne :**
- Dans une casserole, verse le sucre, l'eau et fais cuire le tout jusqu'à 121°C en t'aidant d'un thermomètre alimentaire.
- Quand le sirop atteint 114°C, verse tes blancs dans un bol et fouette les à grande vitesse au robot ou à l'aide d'un batteur électrique.
- Puis, sans jamais cesser de fouetter, ajoute le sucre cuit (121°C) et fouette toujours à grande vitesse pendant 8 minutes à grande vitesse.
- Ta meringue doit être lisse, brillante et former un bec d'oiseau.
- **Termine avec le dressage :**
- Verse la meringue dans une poche munie d'une douille saint honoré.
- Récupère ton fond de tarte garnis qui était au frais.
- Poche la meringue sur la crème citron.
- Termine en donnant un coup de chalumeau sur la meringue : Si tu n'as pas de chalumeau, passe la tarte sous le grill de ton four pendant quelques secondes en surveillant de très près !
- Il ne reste plus qu'à déguster !

CONSERVATION

La tarte citron meringuée se conserve au frais jusqu'à 2 à 3 jours bien emballée dans une boîte hermétique.