



1H20
(TEMPS DE REPOS : 3H20)



35 MIN



6 À 8 PARTS

La tarte au citron rustique

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 un cercle à tarte de 20cm de diamètre et de 4,5 cm de haut : tapisse l'intérieur du cercle avec ta pâte pour qu'elle épouse parfaitement sa forme : pas besoin que ce soit parfait ! On veut du rustique !
- Place le tout au congélateur 20 minutes.
- Préchauffe le four à 180° à chaleur tournante et enfourne pour 25 minutes : la pâte doit être bien colorée.

Ingrédients :

Pour la pâte sucrée :

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

La crème citron :

- 3 œufs
- 180 g de beurre
- 130 ml de jus de citron (environ 4 citrons)
- Les zestes de 2 citron
- 160 g de sucre en poudre

Pour la meringue italienne :

- 65 g de blancs d'œufs
- 165 g de sucre en poudre
- 40 g d'eau



- 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 épaisse
- 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 : Si tu n'as de thermomètre alimentaire, compte 5 minutes après l'ébullition avant de retirer ton sirop du feu.
- Quand le sirop arrive à ébullition, 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
- Récupère ton fond de tarte garnis qui était au frais.
- À l'aide d'une spatule, étale 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.