

TARTE CITRON MERINGUÉE

POUR 6 TARTES INDIVIDUELLES
ou 1 GRANDE TARTE

La tarte au citron meringuée est un grand classique de la pâtisserie, apprécié pour l'équilibre entre l'acidité du citron et la douceur de la meringue.

Elle se compose d'une pâte sucrée croustillante, d'un lemon curd intense et d'une meringue légère délicatement dorée. Une combinaison de textures et de saveurs qui en fait un dessert à la fois frais, gourmand et élégant.



INGRÉDIENTS

Pâte sucrée

70g de beurre
50g de sucre glace
1/2 oeuf
125g de farine
12g d'amandes en poudre
Une pincée de sel

Crème citron

2 citrons
3 oeufs
120g de sucre
120g de beurre

Meringue

80g de blancs d'oeufs
160g de sucre
40g d'eau

PROCÉDÉ

1 Pâte sucrée

- Sorter le beurre en avance pour qu'il soit mou.
- Mélanger le beurre et le sucre glace.
- Ajouter l'oeuf.
- Ajouter la farine et la poudre d'amande.
- Fraiser sur le plan de travail, filmer et mettre au frais pendant 15min.

2 Crème citron

- Mettre le beurre en morceau dans un bol.
- Dans une casserole, mettre le sucre, les oeufs, le zeste et le jus de citron.
- Mettre à chauffer en fouettant.
- Quand le crème s'épaissit et commence à bouillir, verser la crème sur le beurre. Laisser le beurre fondre puis fouetter.
- Filmer et réserver au frais.

3 Fonçage et cuisson

- Pré-chauffer le four à 175°C.
- Beurrer l'intérieur des moules (8cm).
- Aplatir la pâte sucrée à 3mm.
- Foncer la pâte sur le moule et laisser reposer au frais 15min.
- Mettre en cuisson pendant 12min.
- Sortir du four et laisser refroidir

4 Meringue

- Mettre les blancs d'oeufs dans le mixer.
- Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre et laisser chauffer jusqu'à 121°C.
- Quand le sucre atteint 118°C, battre les blancs d'oeufs pour qu'ils soient mousseux mais pas encore montés.
- À 121°C, enlever la casserole du feu, laisser le sirop débuller puis verser sur les blancs en neige en long filet le long du bol.
- Continuer à fouetter jusqu'à refroidissement.

5 Finitions

- Remplir les fond de tarte avec la crème citron, lisser.
- Remplir une poche à douille avec la meringue et pocher sur la tarte citron.
- Avec un chalumeau, chauffer la meringue pour la colorer.