

Tarte au citron meringuée

par Cecilecooks



Réalisation : environ 1h30 mais la préparation se répartie sur deux jours, idéalement

Cuisson : 15 + 15 + 15 minutes environ

Repos : quelques heures/une nuit pour la pâte, une nuit pour la crème citron, idéalement

Quantité : 6-8 personnes

Ingrédients :

Pour la crème citron

180 gr de sucre

180 gr d'oeufs

80 ml de jus de citron

1 reste de citron

235 gr de beurre (idéalement du beurre sec, c-a-d à 84% MG)

Pour la pâte sablée

150 gr de farine

100 gr de beurre

1 pincée de sel

75 gr de sucre

1 jaune d'oeuf

Pour la meringue (française)

100 gr de blanc d'oeuf

100 gr de sucre semoule

100 gr de sucre glace

Procédé :

La pâte sablée

1 -Mettre la farine, le sel et le sucre dans un saladier ou dans le bol du robot. Ajouter le beurre coupé en très petits morceaux. Sabler rapidement du bout des doigts ou à la feuille si vous utilisez un robot..

Attention : le mélange ne doit pas jaunir. Il doit rester couleur « farine ».

2 - Ajouter le jaune d'oeuf, jusqu'à l'obtention d'une boule.

Attention : si elle ne se forme pas, ajouter un peu d'eau progressivement jusqu'à obtenir une belle boule.

3 - Fraser avec la paume de la main : il faut écraser et pousser la pâte devant soi avec la paume de la main. Reconstituer la boule à nouveau. Procéder une seconde fois. Cette phase permet de s'assurer que le beurre est bien réparti dans l'ensemble de la pâte. Filmer la boule. Laisser reposer au frais au minimum 2 heures, dans l'idéal une nuit, elle ne sera que plus facile à manipuler le lendemain.

La crème au citron

4 - Réaliser les zestes de citron avec une râpe micro-plane ou à défaut avec une râpe ou un économiseur. Si vous utilisez un économiseur, coupez les "pelures" obtenues avec un couteau pour obtenir des zestes bien fin. Les mettre dans une casserole. Presser les citrons, les mettre dans la même casserole.

5 - Dans un bol, casser les oeufs, ajouter le sucre, mélanger au fouet rapidement. Mettre dans la casserole.

6 - Couper le beurre en morceaux de taille moyenne. Réserver.

7 - Cuire à feu doux au fouet le mélange jus de citron+zestes+oeufs+sucre, pendant 8 minutes à partir de l'ébullition/du premier bouillon. Ne jamais s'arrêter de mélanger et s'assurer de bien mélanger sur l'ensemble de la casserole (attention aux bords).

8 - Si vous ne voulez pas de zestes dans votre crème au citron, passer la préparation au chinois étamine ou à la passoire fine en s'assurant de récupérer le maximum de la crème.

Sinon ajouter directement le beurre à la crème au citron. Mixer à la girafe ou au mixeur plongeant, pendant 3/4 minutes à la girafe, 6/8 minutes au mixeur plongeant.

9 - Déposer la crème au citron dans un bac. Filmer au contact, c'est-à-dire en veillant à ce que le film étirable soit en contact avec la crème. Cela permet que la crème ne croûte pas. Mettre au réfrigérateur pendant au moins une nuit.

Le fonçage

10 - Le lendemain, foncer un cercle à tarte ou un moule à tarte pour 8 personnes (le miens fait 28cm de diamètre). Mettre au réfrigérateur 20 minutes minimum !

11 - Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

12 - Au bout de 20 minutes minimum, cuire à blanc 10 minutes. Pour cela, garnir la tarte d'une feuille de papier sulfurisé et de noyaux à pâtisserie/riz... et enfourner 10 minutes. Retirer alors la garniture, remettre le fond de tarte au four pour dessécher pendant environ 5 minutes, puis laisser refroidir. La pâte doit être pratiquement cuite.

Le garnissage

13 - Quand la pâte est complètement refroidie, sortir la crème au citron. La mettre dans un bol. Fouetter là à peine, juste pour qu'elle redevienne un peu plus souple. Mais faire attention de ne pas trop liquéfier la pâte en la travaillant de trop. A l'aide d'une louche, garnir le fond de pâte sablée avec la crème. Mettre au frigo. Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante.

La meringue

14 - Séparer les blancs des jaunes. Conserver les jaunes pour une autre préparation. Fouetter les blancs au batteur. Dès qu'on voit dans les blancs que le fouet laisse sa marque, ajouter une grosse cuillère à soupe de sucre semoule. Augmenter à peine la vitesse du batteur. Laisser battre une quinzaine de secondes. Ajouter alors le sucre semoule en pluie fine et en augmentant la vitesse du batteur progressivement. Quand ils sont bien fermes, arrêter de battre. Ajouter alors le sucre glace en une fois. Mélanger très délicatement à la maryse.

15 - Remplir une poche à douille, garnir le dessus de la tarte en fonction des dessins que vous souhaitez réaliser./



La cuisson

16 - Enfourner. La meringue est cuite quand elle se colore légèrement (10/15 minutes environ).

17 - Laisser refroidir sur la plaque. Puis conserver au froid et servir frais..