

Ma tarte meringuée aux deux citrons

La tarte au citron est un de mes desserts préféré. Après plusieurs essais j'ai enfin trouvé l'équilibre idéal à mon goût et surtout une présentation qui est vraiment jolie. Le montage de cette tarte est facile : vous n'aurez besoin que d'un cercle de 20 cm et de 3 cm de haut maximum.

Essayez-la , vous allez vous régaler et étonner vos invités par sa présentation!



Tarte au citron

Ingrédients: pour une tarte de 20

cm de diamètre (6 personnes)

Pour le lemon curd:

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Pour le sablé:

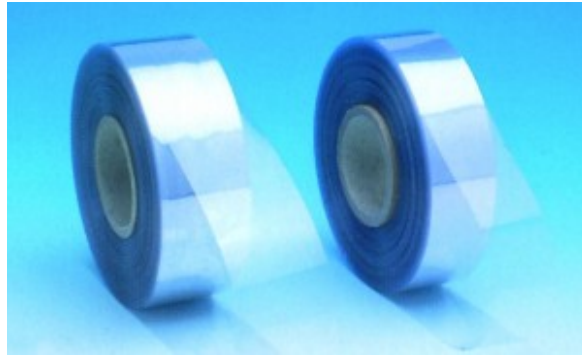
- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte (j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g d'œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

Pour la meringue:

- 80 g de blancs d'œuf
- 80 g de sucre semoule
- 80 de sucre glace

Matériel spécifique

- un cercle de 20 cm et de 3 cm de haut maximum
- du rhodoïd à la hauteur de votre cercle. Si vous avez du mal à en trouver il existe plusieurs sites Internet qui en vendent comme « Le meilleur du chef»



rouleaux de rhodoïdq=

- une poche à douille et une petite douille lisse ou dentelée

Préparation

Le lemon curd: vous pouvez le préparer la veille ou pendant la cuisson du sablé. Vous utiliserez les 3/4 de la préparation pour la tarte. Si vous avez la chance de posséder un Thermomix ou un Kenwood Titanium mettez tous les ingrédients dans la cuve et cuisez 20 mn vitesse 2 pour le Thermomix et pour le Kenwood 20 mn à 90° , vitesse 1 avec le mélangeur . A la fin rajoutez la feuille de gélatine et mixez.

Pour la recette du lemon curd cliquez **ici**.

Le sablé et le montage de la tarte

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d'amande.



Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.



Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n'avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.



Mélangez avec la feuille



Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu et mélangez rapidement.

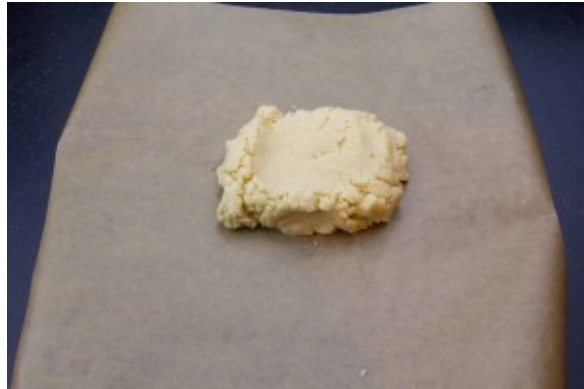


Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu



Pâte sablé

- Rassemblez la pâte en boule et déposez la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi cuisson. Vous devez obtenir une pâte bien dorée.



Cuire au four à 200 °

- Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre.



Cassez la pâte obtenue entre vos doigts



Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre

- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.



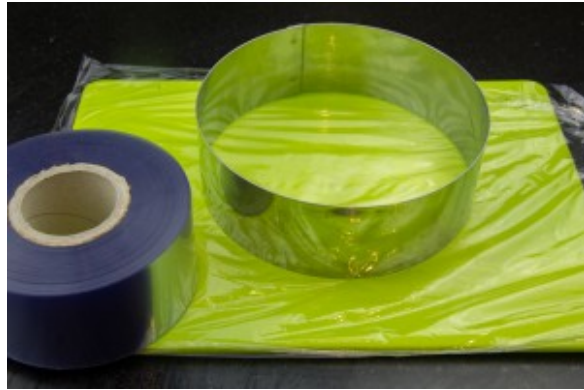
Faites fondre le chocolat blanc

- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse.



Ajoutez le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse

- Filmez le dessous de votre cercle et posez le rhodoïd à l'intérieur. Il évitera que le lemon curd adhère au cercle et donc facilitera le démoulage.



Posez le rhodoïd



- Versez la pâte dans le cercle et l'étaler le plus uniformément possible. Mettre au frais 1 h ou 15 mn au congélateur.



Versez la pâte dans le cercle et l'étaler le plus uniformément possible

- Réchauffez légèrement le lemon curd (si vous l'avez préparé à l'avance) et versez le sur la pâte. Remettre au frais 2 h ou 15 mn au congélateur.



uhkk Versez le lemon curd sur la pâte

La meringue et finitions

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement
le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.



Remplissez votre poche à
douille avec la meringue

- Sortez la tarte du frigo (ou congélateur) et ôtez le cercle et la bande de rhodoïd. Décorez le dessus de la tarte en partant du centre.



Décorez le dessus de la
tarte en partant du centre

- Caramélisez légèrement le dessus avec un petit chalumeau ou passez la tarte sous le grill quelques secondes. Zestez un citron vert par dessus. Mettez au frais, c'est prêt, c'est un délice et c'est superbe! Vous pouvez également préparer des tartelettes individuelles de la même manière avec des cercles plus petits.



