

NIVEAU



TEMPS DE PREPARATION

1H30

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

POUR 8 PERSONNES

POUR LA PÂTE SABLÉE AMANDE

250g de farine
125g de beurre
40g de poudre d'amandes
70g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
5 cl d'eau

POUR L'APPAREIL AU CITRON

250g d'œufs entiers
170g de jus de citron
190g de sucre
12g de maïzena
100g de beurre

POUR LA MERINGUE

75g de blancs d'œufs
200g de sucre semoule

Tarte au citron meringuée

1 - Réaliser la pâte sablée aux amandes :

Tamiser (*facultatif*) la farine, le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier et disposer en fontaine.

Ajouter le sel, l'eau, le jaune d'œuf et le beurre coupé en cubes et de consistance pommade.

Mélanger du bout des doigts, au centre de la fontaine.

Terminer la pâte en écrasant sur le poste de travail avec la paume de la main, afin d'obtenir une pâte bien homogène. « Fraiser ».

Rassembler la pâte en boule et envelopper de film alimentaire. Faire reposer la pâte au frais 15 minutes.

2 - Étaler et garnir le moule à tarte « Abaisser ; foncer » :

Beurrer un moule à tarte ou un cercle à tarte.

Étaler « Abaisser » la pâte à 3mm d'épaisseur environ à l'aide d'un rouleau ou à l'aide d'une bouteille (*Ne pas oublier de fariner le poste pour éviter qu'elle ne colle*). Enlever l'excédent de farine et garnir le moule de la pâte étalée « Foncer ».

3 - Cuire la pâte « à blanc » :

Préchauffer le four à +200°C. Recouvrir le dessus de la pâte d'une feuille de papier cuisson « sulfurisé » ou de papier aluminium.

Garnir si vous avez de pois cassés ou de haricots sec (*Légumes secs*).

Cuire la pâte sans aucune garniture « à blanc » au four à +200°C durant 25 minutes.

Débarrasser et enlever les légumes secs et la feuille de papier cuisson au ¾ de la cuisson ; Finir la cuisson jusqu'à la l'obtention d'une belle coloration uniforme. Débarrasser la pâte cuite et laisser la refroidir avant de garnir.

4 - Réaliser appareil à crème au citron :

Nettoyer les citrons et récupérer le jus de citron à l'aide d'un presse agrume. Faire chauffer le jus de citron dans une casserole, avec le beurre coupé en parcelle.

Casser les œufs en les vérifiant dans un saladier et les fouetter avec le sucre de manière à obtenir un mélange blanchâtre « Blanchir ».

Ajouter sur le mélange (œufs + sucre) la maïzena et mélanger à l'aide d'un fouet.

Verser le jus de citron chaud sur le mélange (œufs + sucre + maïzena). Reverser dans la casserole et cuire jusqu'à une légère ébullition sans cesser de remuer. Débarrasser dans un saladier. Filmer à contact puis réserver.

5 - Garnir la tarte :

Garnir régulièrement et délicatement l'appareil au citron sur la pâte cuite.

6 - Réaliser la meringue :

Récupérer les blancs d'œufs dans un saladier et verser par-dessus le sucre semoule ; mélanger l'ensemble et disposer le saladier sur une casserole contenant de l'eau à +60°C « Bain marie » (Pas trop chaude l'eau) jusqu'à que l'appareil augmente de volume et atteigne la température de +45°C.

Continuer de fouetter énergiquement hors du feu jusqu'à complet refroidissement.

7 - Terminer la tarte au citron meringuée :

Garnir la meringue à l'aide d'un poché à douille cannelée sur l'appareil au citron et faire colorer la meringue sous un grill du four ou à l'aide d'un chalumeau



ASTUCES / CONSEILS

- Vous pouvez utiliser du Pulco si vous n'avez pas de jus de citron
- Vous pouvez réaliser une crème anglaise avec les jaunes qu'il vous reste de la meringue.