

La tarte au citron meringuée



Personnes :

6



Préparation :

1h30



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 8h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 20 min.

Matériel spécifique

☒ Cercle à tarte Ø 20/22 cm

☒ Règles de 3 mm

☒ Douilles unie et étoile

☒ Chalumeau

Liste des préparations

- ✓ Pâte sucrée
- ✓ Crème de citron
- ✓ Meringue italienne



Les étapes

J-1 Matin

🔗 Réalisation de la pâte sucrée

Page **3**

Réserver au réfrigérateur au moins 6h

J-1 Soir

🔗 Fonçage du fond de tarte

Page **4**

Réserver au réfrigérateur au moins 6h

Jour J

🔗 Pré-cuisson du fond de tarte

Page **5**

15-20 minutes à 170°C

🔗 Dorure

Page **5**

🔗 Cuisson du fond de tarte

Page **5**

10-15 minutes à 170°C

🔗 Réalisation de la crème au citron

Page **6**

Réserver 2 heures minimum au réfrigérateur

🔗 Réalisation de la meringue italienne

Page **7**

🔗 Dressage

Page **7**

La pâte sucrée

La quantité réalisée est prévue pour 2 tartes de 20 à 22 cm de diamètre (vous pouvez congeler la partie non utilisée).

Ingrédients

- ☑ 150 g de beurre
- ☑ 95 g de sucre glace
- ☑ 1 g de fleur de sel
- ☑ 1 pincée de vanille en poudre
- ☑ 30 g de poudre d'amandes
- ☑ 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- ☑ 250 g de farine T55

- Réaliser la recette la veille au matin si vous souhaitez respecter les temps de repos.
- Sortir le beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette afin de le ramener à température ambiante et le couper en dés (150 g).
- Travailler le beurre en pommade à l'aide du robot muni de la feuille.
- Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- Ajouter 30 g de poudre d'amandes (ou noisettes), une pincée de fleur de sel et un peu de poudre de vanille.
Continuer de mélanger sur vitesse moyenne.
- Ajouter 60 g d'œufs entiers battus (environ 2) au mélange.
- Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple.
Ce sera beaucoup plus efficace qu'avec la feuille du robot.
- Ajouter 250 g de farine T55 (voire T65) tamisée et mélanger sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte.
Il faut tout de même que le mélange soit homogène.
- Former une boule avec vos mains que vous diviserez en 2 parts égales pour former 2 pâtons.
- Former une boule pour chaque pâton que vous filmerez au contact et les aplatir un peu afin de faciliter l'abaisse plus tard.
- Réserver les pâtons idéalement 6 à 8h au réfrigérateur.



Le fonçage

A réaliser de préférence la veille au soir pour respecter les temps de repos.

- o Sortir le pâton du réfrigérateur 30 minutes avant de l'abaisser.
- o Fariner le plan de travail et le pâton.
- o Abaisser le pâton en appuyant assez fermement (sans l'écraser non plus, sinon il va se déchirer).
- o Vérifier de temps en temps que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- o Utiliser des règles de 2-3 mm pour obtenir un résultat parfait.
- o Découper le fond de tarte à l'aide du cercle que vous allez utiliser.
- o Reforme un pâton avec les chutes et transférer votre disque sur un papier sulfurisé (en faisant attention de ne pas déformer le disque).
- o Réserver le disque au réfrigérateur.
- o Avec le reste de pâte, réaliser des bandes de plus de 2cm de large (le plus long possible) et les placer au réfrigérateur.
- o Beurrer le cercle à tarte (opter de préférence pour un cercle perforé).
- o Préparer une plaque perforée et un tapis silicone micro-perforé.
- o Faire adhérer les bandes au cercle (le beurre facilite le travail). Le bas de la bande doit bien être en contact avec le tapis de cuisson et quelques mm doivent dépasser du cercle.
- o Souder les bandes entre elles avec de l'eau et votre doigt.
- o Une fois les bandes posées, écarter légèrement la partie qui dépasse du cercle vers l'extérieur pour faciliter l'ajout du disque par la suite. A ce stade, remettre au réfrigérateur quelques minutes pour que les bandes de pâte durcissent un peu.
- o Humecter le bas de la bande ainsi que le tour du disque.
- o Insérer le disque dans le cercle afin que les 2 parties humides entrent en contact. Centrer bien le disque et l'abaisser au maximum en formant un angle le plus droit possible.
- o Ecraser le disque contre la bande et à l'aide d'un doigt mouillé, éliminer au mieux la surépaisseur. Avec un peu d'entraînement, on ne voit plus de différence.
- o Placer le fond de tarte au réfrigérateur, idéalement une nuit. La pâte doit croûter !



La cuisson du fond de tarte

Ingrédients

- ☑ 1 jaune d'œuf
- ☑ 4 g de crème liquide (35% MG)

- Préchauffer le four à 170°C.
- Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et découper proprement l'excédent de pâte.
- Enfourner à 170°C en chaleur tournante pendant environ 15-20 min. Le temps idéal correspond à une coloration légère et surtout lorsque les bords de la tarte ont commencé à se détacher du cercle.
- Attendre quelques minutes que le fond de tarte refroidisse et se solidifie.
- Il est ainsi possible d'enlever le cercle sans difficulté.
- Lisser les bords à l'aide d'un tamis ou d'un microplane.
- Badigeonner le fond et les bords de la tarte à l'aide d'un mélange d'1 jaune d'œuf et de 4 g de crème liquide. Cela va permettre de rendre le fond de tarte plus étanche et de lui donner une belle coloration.
- Enfourner toujours à 170°C pour 8 à 10 min. Le temps idéal doit se faire au visuel. C'est vous qui allez déterminer sa coloration. Attention cela se joue à la minute près, il faut donc surveiller la cuisson.



La crème citron

Ingrédients

- ☑ 4 jus de citrons jaunes
 - ☑ 2 jus de citron vert
 - ☑ 90 g de beurre
 - ☑ 120 g de sucre en poudre
 - ☑ 25 g de fécule de maïs (maïzena)
 - ☑ 3 œufs entiers
 - ☑ 2 jaunes d'œufs
- } 200 g

- Zester 2 citrons jaunes.
- Prélever le jus de 4 citrons jaunes et 2 citrons verts pour obtenir 200 g de jus de citrons.
- Dans un cul-de-poule, ajouter
 - 2 jaunes d'œufs,
 - 3 œufs entiers
 - et 120 g de sucre en poudre.
- Mélanger le tout à l'aide d'un fouet pour dissoudre le sucre et obtenir un mélange homogène. Il n'est pas nécessaire de les blanchir.
- Ajouter 25 g de maïzena et mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène.
- Faire chauffer sur feu moyen, dans une casserole, le jus de citron et les zestes.
- Lorsque le jus de citron se met à frémir, verser lentement sur le mélange œufs/sucre/amidon tout en remuant à l'aide du fouet.
- Mélanger bien puis verser dans la casserole.
- Continuer la cuisson à feu moyen jusqu'à épaississement. Dès que les premiers bouillons apparaissent, continuer de cuire 1 minute sans jamais cesser de remuer (c'est exactement le même principe qu'une crème pâtissière).
- Verser la crème dans un cul-de-poule et filmer au contact. Réserver à température ambiante.
- Au bout de 30 minutes, détendre la crème à l'aide d'un mixeur plongeant lorsque la crème est aux alentours de 45°C.
- Ajouter 90 g de beurre tempéré et coupé en petits dés. Mixer jusqu'à obtenir une crème lisse et onctueuse.
- Garnir le fond de tarte avec la crème. La crème doit arriver au même niveau que le bord du fond de tarte. Lisser la crème à l'aide d'une grande spatule coudée. Nettoyer les bords de la tarte.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur 2h minimum.



Ingredients

- ☑ 17 g de cassonade
- ☑ 44 g d'eau
- ☑ 160 + 20 g de sucre en poudre
- ☑ 100 g de blanc d'œuf (x3-4) (tempéré)

La meringue italienne

- o Cuire dans une casserole 160 g de sucre en poudre avec 44 g d'eau sur feu moyen pour atteindre la température de 116-118°C.
- o En parallèle et lorsque la température atteint 100°C, monter les œufs en neige à l'aide d'un robot pâtissier en augmentant la vitesse au fur et à mesure.
- o Ajouter progressivement le sucre (mélange de 20 g de blanc et 17 g de roux) pour serrer les blancs.
- o Lorsque le sucre atteint 116-118°C, retirer la casserole du feu et attendre quelques secondes que le sucre ne bulle plus (c'est juste par sécurité, pour réduire les risques de projections).
- o Verser le sucre à petite vitesse sur les blancs d'œufs en neige ferme, puis battre à grande vitesse jusqu'à complet refroidissement (10-15 min).
- o La meringue est prête lorsqu'elle devient satinée et qu'elle forme un beau « bec d'oiseau ».
- o Pour finir, pocher la tarte selon votre propre imagination et passer un léger coup de chalumeau (éviter le passage au grill dans le four !).



Notes

❖ Pour une tarte encore plus citronnée :

Remplacer les 44 g d'eau par 22 g d'eau + 22 g de jus de citron.

Cela donnera un goût subtil de citron à votre meringue.

❖ Dégustation :

Cette tarte doit être dégustée le jour même de sa réalisation. En effet, la crème au citron aura tendance à se craqueler au froid, et la meringue à rendre de l'eau !