

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 40 min
- **Temps de cuisson :** 30 min
- **Calories :** Moyen
- **Pays :** France



Ingrédients pour 4 personnes

Pour la pâte sucrée :

- 180 g de beurre
- 30 g de poudre d'amande
- 50 g de féculé de maïs
- 180 g de farine
- 1 g de sel fin
- 90 g de sucre glace
- 1 œuf entier
- 1 gousse de vanille

Pour la crème au citron :

- 90 g de sucre semoule
- 110 g de beurre doux
- 3 œufs entiers
- 90 g de jus de citron jaune
- ½ feuille de gélatine

Pour la meringue italienne :

- 145 g de sucre semoule
- 35 g de jus de citron
- 70 g de blancs d'œuf

Etapes de préparation

1. Dans un saladier, versez le beurre et malaxez-le jusqu'à ce qu'il ramollisse légèrement.
2. Passez au chinois ou à la passoire très fine le sucre glace, la poudre d'amande, mélangez-les au beurre et ajoutez le sel et la gousse de vanille fendue en deux et grattez à l'aide d'un petit couteau.
3. Malaxez bien le tout. Ajoutez ensuite l'œuf et la farine, mélangez sans trop travailler la pâte, de façon à ce qu'elle soit bien sablée. Mettez-la au frais 15 minutes.
4. Etalez la pâte à tarte entre deux feuilles de papier sulfurisé, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez-la sur une plaque en aluminium et enfournez à 170°C, pendant 30 minutes. Au terme de la cuisson, retirez la pâte du four et laissez refroidir. Elle doit être bien dorée. Cassez ensuite la pâte en gros morceaux et réservez.
5. Dans un bain-marie, mélangez les œufs, le sucre avec le jus et les zestes de citrons. Fouettez bien.
6. Faites cuire l'appareil jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une crème anglaise.
7. Passez-le au chinois ou à la passoire fine dans un saladier et ajoutez-y la demi-feuille de gélatine au préalable ramollie dans un bol d'eau froide en pressant bien.
8. Incorporez le beurre à l'appareil et fouettez jusqu'à ce qu'il fonde. Mélangez et laissez-la refroidir dans le saladier en mettant un film alimentaire au contact pour éviter la formation d'une croûte. Mettez ensuite l'appareil dans une poche à douille à embout uni.
9. Montez les blancs en neige avec un batteur électrique.
10. Pendant que les blancs montent, faites cuire un sirop avec le jus de citron et le sucre et montez-le à la température de 121 °C.
11. Versez ce sirop délicatement sur les blancs d'œufs montés, tout en continuant de les fouetter avec le batteur.
12. Arrêtez le fouet lorsque la meringue est devenue brillante et bien lisse. Versez-la dans la poche à douille à embout cannelé.
13. Dans une verrine, déposez le fond de tarte émietté, par-dessus versez la crème de citron puis enfin la meringue italienne. Faites colorer la meringue à l'aide d'un chalumeau. Servez et dégustez bien frais.