

Tarte au citron meringuée

Mi-Felder...Mi-chalak



Shopping : pour une tarte de 27 cm

1-Pâte à tarte de C. Felder

- 250g de farine type 55
- 140 g de beurre froid en petits morceaux (salé pour moi)+ une noisette pour le cercle
- 100g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de fleur de sel (ajout personnel)

2-Crèmeux citron de C. Michalak

- 4 gros Œufs
- 200 gr de sucre semoule
- 220 gr à 230 g de jus de citron (3 gros citrons jaunes + 1 citron vert, ajout personnel)
- 4g de gélatine

- 240 gr de beurre mou (*je préfère 180 g à 200g*)

3-Meringue italienne

- 4 blancs d'œufs (130 à 140 g) à température ambiante
- 220 g de sucre + 10 g de sucre
- 1 pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron

- *quelques zestes de citrons jaunes ou verts pour la déco (facultatif)*

In process :

1. La pâte sablée sucrée :

- Tamiser la farine, rajouter le sucre (100g), et le beurre (140g), commencer à malaxer du bout des doigts puis sabler longuement entre les 2 mains.
- Ajouter un jaune d'œuf. Pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte. Soyez forts, ne rajoutez pas de liquide si possible !
- Laisser au frais au moins 2 heures en ayant fait une boule légèrement aplatie recouverte de film plastique.
- Fariner un plan de travail/ou prendre un tapis silicone/ou 2 feuilles de papier sulfurisé. Laisser réchauffer la pâte un petit moment, puis l'étaler sur une épaisseur de 3 mm environ.
- Bien beurrer un moule ou un cercle, et mettre la pâte. Piquer légèrement à la fourchette.
- Si possible, la remettre au frais au moins 30 min, ou moins longtemps au congélateur. Allumer le four sur 185°.
- Faire cuire environ 20 à 30 min jusqu'à obtenir une surface dorée (chez moi 22 min).
- Laisser refroidir sur grille, démouler.

2. La crème au citron :

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Zester les citrons dans un plat et les mélanger avec le sucre. Laissez reposer 15 min si possible
- Presser le jus de citron.
- Faire chauffer à 85° le jus de citron, les zestes, le sucre, la gélatine préalablement essorée et les œufs. Si vous n'avez pas de thermo-sonde, la température est atteinte si lorsque vous cessez de remuer votre mélange, il s'arrête net.
- Passer au tamis pour récupérer les zestes. (pas fait)
- Laisser refroidir. Lorsque que la préparation est à environ 45°, mixer en ajoutant petit à petit le beurre. Le beurre doit être mou et avoir la même consistance que la crème au citron.
- Laisser refroidir et réserver dans une poche à douille fermée au frais.

3. La meringue italienne

- Faire chauffer le sucre avec un peu d'eau.
- Quand le sucre est à 110° ou un peu avant, commencer à monter les blancs en neige avec une pincée de sel (ou une goutte de jus de citron) et 10 g de sucre.

- Entre 118 et 121° (les œufs doivent être montés), verser le sirop de sucre en un mince filet, sur le bord, tout en battant les œufs.
- Continuer à battre jusqu'à refroidissement (40° environ).
- La laisser refroidir un peu, avant de l'étaler sur la tarte bien froide.

4. Le montage :

- Plusieurs heures avant le repas, recouvrir le fond de tarte de crémeux citron (car sinon, la pâte sera trop dure, il faut lui laisser le temps de se « ramollir »).
- Pocher la meringue avec une poche à douille ou à la spatule. Remettre la tarte au frais si possible.
- Dorer la meringue avec un chalumeau, ou un passage très rapide sous le grill du four (dans ce cas-là, il vaut mieux que la tarte soit bien froide).
- On peut rajouter quelques zestes pour la décoration finale.

Remarques :

- *Avec les chutes de pâte, faites des petits sablés.*
- *S'il reste un peu de lemon curd, mettez-le en verrine, émiettez quelques sablés (ou faites dans l'ordre inverse, c'est comme vous le sentez). S'il vous reste un peu de meringue italienne, mettez-la, mais c'est très bon sans !*



