

Tarte citron vert basilic

Pour 4 à 6 personnes

260g de pâte sablée

Crèmeux citron vert-basilic

3 citrons verts

3 œufs

5 grandes feuilles de basilic (ou 10 petites)

75g de beurre

130g de sucre

30g de maïzena

2 feuilles de gélatine (4g)

Meringue

1 blanc d'œuf

60g de sucre

20g d'eau

La veille: étalez la pâte et disposez-la dans un moule ou un cercle à tarte de 20cm de diamètre, piquez-la et laissez-la au frais pendant une nuit.

Préparez le crèmeux: plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Prélevez le jus des trois citrons vert et le zeste de l'un d'eux. Versez le tout dans une casserole avec le beurre, portez à ébullition.

A part, mélangez le sucre et la maïzena et versez-les dans la casserole, fouettez puis incorporez les œufs, et le basilic. Mixez le tout pour homogénéiser et continuez la cuisson sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir puis filmez au contact et réservez au frais pour la nuit.

Le lendemain: Faites cuire le fond de tarte dans un four chaud à 200°C pendant 15 minutes, laissez-le refroidir avant de le garnir avec la crème au citron vert et basilic. Réservez au frais pendant 2 heures.

La meringue : fouettez le blanc d'œuf bien ferme, en même temps faites chauffer le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à 120°C puis versez ce sirop bouillant sur les œufs en neige tout en continuant de fouetter jusqu'à complet refroidissement de la meringue. Répartissez le meringue froide sur la tarte (avec ou sans poche à douille, avec ou sans cannelures....) et pour finir, brulez la meringue au chalumeau.