

TARTE CITRON MERINGUEE DE BREE

Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

Pour 520 g de pâte (à préparer minimum 1 heure avant de l'utiliser minimum)

- 250 g de farine
- 110 g de sucre en morceaux ou sucre glace
- 110 g de beurre
- 1 oeuf (calibre moyen)
- 1 pincée de sel

Préparation :

Au thermomix : PLACEZ les morceaux de sucre dans le blog et mixez le sucre en morceaux **30 secondes/vitesse 10**.

AJOUTEZ la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. FAITES **2 pulsions de turbo**.

AJOUTEZ l'oeuf et programmez **10 secondes/vitesse 4**. A cette étape la pâte formera un sablé grossier.

Vous pouvez donc RASSEMBLER la pâte **5 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse** (étape facultative).

Au robot ou à la main : MELANGER la farine, le sel, et le beurre afin de former un sablé grossier comme pour un crumble.

AJOUTEZ l'œuf et pétrissez rapidement pour former une boule de pâte.

Ne pétrissez pas trop longtemps la pâte car celle-ci risque de durcir pendant la cuisson, juste ce qu'il faut pour la rassembler.

FORMEZ une boule et filmez.

RERSERVEZ au réfrigérateur.

Cette pâte peut se faire la veille pour le lendemain et vous pouvez aussi la congeler.

Astuce gain de temps : Si vous faites une tarte, vous pouvez l'étaler et la placer dans le moule avant la phase de repos.

Je l'ai mise dans mon cercle à pâtisserie... piqué à la fourchette.

FILMER et mis au frigo jusqu'au lendemain pour moi)

PRECHAUFFER le four th 5 (170 degrés) ... mettre un feuille de papier sulfurisé avec des billes de céramique pour moi)

ENFOURNEZ 15/20 minutes environ.

RETIREZ les billes de céramique, et continuez la cuisson en surveillant de près. (A peine colorée sinon sera dur)

DEMOULEZ une fois légèrement refroidie et LAISSER refroidir complètement sur une grille.

Pour le lemon curd :

Ingrédients :

120 g de jus de citron (soit 3 citrons, voir 4)

20 g d'eau

3 oeufs

120 g de beurre

180 g de sucre

20 g de maïzena

1 feuille de gélatine (poids : 4 g pour moi)

Préparation :

METTRE le sucre dans le bol du thermomix, et MIXER 10 secondes /vitesse 10

A l'aide d'un zester ou d'un économiseur, PRELEVER le zeste du citron (bio) et ajouter ce zeste dans le bol.

MIXER 15 secondes /vitesse 9

METTRE la feuille de gélatine à ramollir dans un bol.

AJOUTER dans le bol du thermomix, le beurre, les œufs, le jus de citron, 20 g d'eau (réduit l'acidité) et la maïzena et PROGRAMMER 10 à 15 minutes/90° /vitesse 2 **sans mettre de gobelet.**

VERIFIER la consistance qui doit être crémeux au besoin rajouter quelques minutes (surtout si vos ingrédients sont froid)

EGOUTTEZ la feuille de gélatine dans vos mains et l'AJOUTER dans le bol.

REMETTRE 1 minutes /90° /vitesse 2 pour que le mélange soit impeccable MIXER quelques secondes vitesse 3.

LAISSER refroidir légèrement en remuant souvent.

VERSEZ ensuite sur la pâte sablée, bien au bord.

Pour la meringue italienne

2 blancs d'œufs

100 g de sucre

100 g d'eau

Préparation :

METTRE dans votre casserole l'eau et le sucre. (Bien mélanger)

METTRE dans le bol de votre robot pâtissier (ici kitchen aid) vos deux blancs d'œufs avec une pincée de sel.

METTRE en route et vitesse moyenne, le mélange commence à mousser.

AUGMENTER légèrement la vitesse (5/6)

FAIRE chauffer le mélange sucre/eau jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 121°C.

VERSER immédiatement le sirop de sucre chaud sur les blancs d'œufs battus en neige (je mets le long de mon bol en vitesse moyenne pour éviter que le sucre ne soit projeté) j'augmente la vitesse quasi maxi et battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse (ça peut prendre environ 5 minutes).

POCHER la meringue sur la crème au citron et la DORER au chalumeau ou sous le grill du four (dans ce cas, attention à ne pas la quitter des yeux !).

Bonne dégustation les Homesmades et Bonnes fêtes.