

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Pour 1 moule carré de 21,5 cm de côté :

Pâte sablée :

250g farine - 125g beurre pommade - 1 à 2 oeufs (suivant calibre) - 80g sucre glace - 1 pée de sel -

A préparer 3 à 4h avant ou mieux la veille. Mixer la farine, le sel et le beurre pour obtenir un mélange sableux. Ajouter les oeufs. Mixer.

Stocker au réfrigérateur dans du film alimentaire.

Lemon curd : à préparer la veille : 5 gros citrons – 4 oeufs – 200g sucre semoule – 125g beurre -

Rincer les citrons, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol. Presser le jus des citrons, en récupérer 20cl à ajouter aux zestes. Réserver.

Casser les oeufs dans un cul de poule, les battre à la fourchette. Fondre le beurre sur feu doux. Ajouter le sucre et les oeufs puis les zestes et le jus.

Cuire 8min sur feu doux tout en fouettant sans arrêt. Le mélange doit épaissir. Passer la préparation au dessus du cul de poule rincé. Mixer au mixeur plongeant pendant 5 minutes.

Meringue italienne : 75g eau – 250g sucre semoule – 150g blancs d'oeufs – 50g sucre semoule -

Faire cuire à 124°C l'eau avec le sucre. Au robot muni du fouet monter les blancs d'oeufs avec la moitié du sucre et les serrer avec le sucre restant.

Verser le sucre cuit sur les blancs sans cesser de fouetter et laisser tourner jusqu'à complet refroidissement. * Peut se congeler en la filmant au contact.

Cuisson du fond de tarte : Préchauffer le four à 180° (th.6).

Cuire le fond de tarte (étalée sur plan de travail fariné et placer dans le cadre beurré et placé sur plaque recouverte d'un papier sulfurisé). Piquer le fond avec une fourchette, placer un papier de cuisson sur le fond, recouvrir de billes de cuisson. Enfourner et cuire 25 minutes. Laisser refroidir sur grille.

Montage : Placer le fond de tarte sur un carton doré. Etaler dans le fond du lemon-curd sur ½ cm de haut. Mettre en poche la meringue muni d'une douille lisse (n° 10). Former des piques sur toute la surface. Chalumer. Découper des mini-dés de citron confit, les placer épars sur la tarte, découper de l'angélique verte en mini morceaux les placer sur la tarte.

Garder au frais jusqu'au moment du service.