

Tartelette citron et meringuée, zestes de lime

Recette pour 4



Description

Fond de pâte sablée, crème citron légèrement translucide, recouvert de meringue suisse, le tout caramélisé minute.

L'astuce du chef

Pour éviter des grumeaux avec la fécule, mélangez-la avec le sucre avant de la plonger dans les liquides.

Vous pouvez donner un coup de mixette électrique dans votre mix de citron avant de le porter sur le feu.

Ingrédients

Pâte sablée

- 280 Gr Beurre salé
- 40 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 60 Gr Sucre glacé
- 60 Gr Poudre d'amande
- 260 Gr Farine

Crème citron claire

- 310 Ml Eau
- 275 Gr Sucre
- 35 Gr Fécule de maïs
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 240 Ml Jus de citron
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 25 Gr Beurre

Meringue suisse

- 50 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 55 Gr Sucre
- 5 Gr Fécule de maïs

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **356 F°**

Pâte sablée

Passez le beurre au micro-ondes pendant quelques secondes pour obtenir une consistance

pommade. Placez le beurre au fond d'un cul de poule, ajoutez-y le sucre et mélangez bien. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque.

Une fois tous les extraits secs passés au tamis, ajoutez-les au mix, puis mélangez-bien. Une fois votre pâte bien homogène, étalez-la sur un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pour un minimum de 4 heures.

Par la suite, malaxez-la légèrement entre vos mains, avant de l'abaisser au rouleau. Réalisez cette opération sur un papier cuisson fariné pour que la pâte ne colle pas à la table.

Une fois votre abaisse à l'épaisseur voulue, laissez-la sur une plaque au frigo. Vous pourrez par la suite la détailler au diamètre voulu pour vos tartelettes.

Une fois vos tartelettes foncées, cuire au four à 356°F (180°C).

Crème de citron claire

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette.

Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème de citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes. Passez la crème au citron dans un tamis, puis incorporez-y le beurre puis réservez-la au frigo, protégée par un papier film.

Meringue suisse

Dans le bol de votre batteur, mettez les blancs d'œuf, le sucre et la fécule. Placez le tout sur un bain-marie.

Avec l'aide d'un fouet, brassez avec énergie la meringue. Le sucre va se dissoudre et l'ensemble va commencer à monter. Quand le liquide atteint une chaleur difficilement supportable avec le doigt, sortez le bol du bain-marie et continuez avec le batteur électrique jusqu'au refroidissement total de la meringue.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, déposez la meringue sur votre tarte au citron.

Bon appétit!