

TARTE AU CITRON DE CHLOÉ



Par

Chloé Saada

Dans

Trop beau, Trop bon ! La tarte au citron

INGRÉDIENTS :


- POUR LA PÂTE SUCRÉE
- 160 g de beurre doux à température ambiante
- 100 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amande
- 2 g de sel
- 1 gousse de vanille
- 275 g de farine T 55
- 1 œuf
- POUR LE CRÉMEUX AU CITRON
- 180 g de jus de citrons
- Les zestes de 3 citrons
- 3 œufs
- 170 g de sucre semoule
- 3 g de gélatine
- 220 g de beurre doux
- POUR LA MERINGUE ITALIENNE
- 60 g d'eau
- 180 g de sucre semoule
- 3 blancs d'œufs tempérés


RECETTE :


Préparez la pâte sucrée

1. Détaillez le beurre en petits cubes.
2. Dans un grand saladier, versez le sucre glace puis la poudre d'amandes.
3. Fendez la gousse de vanille en deux, récupérez les graines à l'aide de la pointe d'un couteau et ajoutez-les au mélange sucre glace/poudre d'amandes.
4. Ajoutez les morceaux de beurre. Mélangez en incorporant le beurre du bout des doigts. Incorporez la farine du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Ajoutez l'œuf légèrement battu. Ramenez la pâte des bords du saladier vers le centre et la replier sur elle-même pour former une boule.
5. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur 30 min au réfrigérateur.
6. Préchauffez le four à 160°C.

PRÉPARATION :

 30 minutes

 40 minutes

 6 personnes

 Facile

7. Fleurez le plan de travail et étalez la pâte sur une épaisseur de 3-4 mm tout en lui donnant une forme circulaire.
8. Posez le cercle à tarte sur la pâte et découpez-la en laissant une marge de 2 cm tout autour.
9. Enroulez délicatement la pâte autour du rouleau et déroulez-la sur le cercle beurré. Foncez la tarte à l'aide de vos deux mains en poussant la pâte dans le fond et contre les bords du cercle. Piquez-la avec une fourchette et enfournez pour 25 min.

Préparez le crémeux au citron

1. Hydratez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
2. Dans une casserole, versez le sucre, les zestes des citrons et les œufs entiers. Mélangez au fouet puis ajoutez le jus de citron.
3. Sur feu très doux, faites épaissir le mélange sans cesser de fouetter. Dès les premiers frémissements, retirez du feu.
4. Immédiatement après cuisson, filtrez la crème au chinois ou à l'aide d'une passoire très fine et d'une maryse. Ajoutez la gélatine essorée et faites-la fondre.
5. Laissez refroidir 10 à 15min au frais pour que la crème redescende en température puis incorporez les morceaux de beurre en les mixant à l'aide d'un mixeur plongeant.
6. Coulez la crème directement dans le fond de tarte puis réservez au frais au minimum 1 heure pour que la gélatine prenne et que le crémeux fige.

Préparez la meringue italienne

1. Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition et faire cuire jusqu'à 120°.
2. Pendant ce temps, montez les blancs lentement dans la cuve du robot culinaire.
3. Lorsque les blancs sont mousseux et que le fouet laissent des traces, versez le sirop en filet contre la paroi de la cuve en baissant la vitesse. Une fois le sirop incorporé, augmentez légèrement la vitesse du fouet pour finir de monter la meringue.
4. Décorez la tarte avec la meringue pochée et passez un coup de chalumeau.

+ Pour éviter d'avoir des morceaux de beurre qui fondent à la cuisson, incorporez

bien le beurre au mélange sucre glace/poudre d'amandes avant d'incorporer la farine .

Pour que la pâte ne colle pas à votre plan de travail et qu'elle soit plus facile à foncer, il est indispensable qu'elle soit bien froide avant de la travailler.

Pour que la pâte ne colle pas à votre plan de travail, pensez à la tourner d'un quart de tour à chaque fois.