

Tarte citron meringuée

 maviecaramel.fr/cake-au-citron

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Difficulté : facile

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre d'amande
- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **80 g** de jus de citron
- **210 g** de sucre
- **3** oeufs + **2** blancs d'oeufs
- **10 g** de fécule de maïs
- **30 g** d'eau

Matériels

- Moule de 22 cm
- Maryse
- Zesteur
- Robot ou fouet électrique
- Thermomètre
- Rouleau à pâtisserie

Ingrédients

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre d'amande

- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **80 g** de jus de citron
- **210 g** de sucre
- **3** oeufs + **2** blancs d'oeufs
- **10 g** de fécule de maïs
- **30 g** d'eau

Matériels

- Moule de 22 cm
- Maryse
- Zesteur
- Robot ou fouet électrique
- Thermomètre
- Rouleau à pâtisserie

A savoir avant de commencer

| Respectez bien le temps de pause de la pâte sucrée cela évitera qu'elle ne se rétracte à la cuisson.

| Pour un gain de temps vous pouvez réaliser la pâte sucrée la veille.

| Pour votre crémeux citron ne cessez jamais de remuer sur feu moyen car le lemon curd épaissit rapidement.

| Pour dorer la meringue italienne si vous ne possédez pas de chalumeau vous pouvez toujours la passer quelques secondes au four, mais surveillez bien car elle dore rapidement.

Pâte sucrée

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre d'amande
- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine

| Pour le détail de la recette de la pâte sucrée cliquez ici, j'ai seulement remplacé la poudre de noisette par de la poudre d'amande.

| Farinez votre plan de travail et étalez votre pâte.

| Faites rouler votre pâte sur le rouleau et déroulez-la sur votre moule.

| Mettez votre tarte une nouvelle fois au réfrigérateur minimum 30 minutes cela évitera qu'elle se rétracte lors de la cuisson.

| Préchauffez votre four à 220 °, piquez le fond de votre tarte et la cuire 5 min à 220 ° puis 15 min à 160° avec cette technique votre pâte ne se rétractera pas pendant la cuisson.

Crèmeux citron

- **80 g** de jus de citron
- Le zeste d'un citron
- **80 g** de sucre
- **3** oeufs
- **10 g** de fécule de maïs

| Dans une casserole, presser un jus de citron, ajouter le beurre et le zeste d'un citron puis faire fondre sur feu doux.

| Dans un cul de poule blanchir les oeufs, avec le sucre et la fécule.

| Puis verser votre mélange citron beurre dessus tout en mélangeant, et remettre le mélange dans votre casserole puis cuire jusqu'à épaississement sans cesser de remuer.

| Verser la crème sur la pâte cuite et réserver au frais.

Meringue italienne

- 130 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- 30 g d'eau

| Commencez par faire votre sirop, dans une casserole versez les **130 g** de sucre avec les **30 g** d'eau puis Faites chauffer votre sucre et l'eau jusqu'à atteindre la température de **114 °**. Quand le sirop commence à atteindre les **114°** commencez à monter les blancs.

| Quand le sirop atteint les 118°, versez-le sur les blancs sans cesser de battre.

| Continuez à fouetter jusqu'à ce que votre meringue refroidisse environ 5 min et forme un bec d'oiseau.

| Placez votre meringue dans une poche à douille, pour ce décor, j'ai utilisé une douille cannelée De Buyer 8, puis pochez la meringue sur votre tarte citron.

| Dorez votre meringue au chalumeau.