William Lamagnère

Tartes

Tarte onctueuse au citron meringuée

3h30	1h	30 min	2h	681
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. A l'aide d'une râpe, prélever les zestes des citrons jaunes au dessus d'un saladier contenant le sucre semoule.
2. Presser le jus des citrons à l'aide du presse agrumes. Réserver le jus dans un verre.
3. Dans un saladier, casser les œufs entiers et fouetter. Incorporer le sucre au citron tout en fouettant.
4. Quand le mélange est bien homogène verser le jus de citron en continuant de fouetter.
5. Faire chauffer une casserole remplie d'eau, déposer le saladier contenant le mélange. Fouetter et cuire jusqu'à ce que la crème atteigne 86°C.
6. Lorsque la crème est cuite, retirer le saladier du bain marie et le placer au-dessus d'un récipient rempli d'eau glacée.
7. Fouetter le mélange jusqu'à ce que sa température atteigne 60°C. Une fois à 60 °C, incorporer progressivement le beurre et mélanger au mixeur plongeant.
8. A l'aide d'une maryse, débarrasser la crème dans un saladier froid. Filmer la préparation au contact pour

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la crème au citron

- 10 cl **Jus de citron**
- 160 g **Sucre semoule**
- 5 g **Zeste(s) de citron**
- 230 g **Beurre**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour la pâte sucrée

- 150 g **Beurre**
- 125 g **Farine**
- 80 g **Sucre glace**
- 25 g **Amande(s) en poudre**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la meringue italienne

- 3 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**

éviter qu'elle ne croûte et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

180 g **Sucre semoule**
45 ml **Eau**

Étape 2

Prépation du fond de tarte

1. Placer la feuille sur le batteur. Dans le bol du batteur, verser le beurre et le sucre glace. Mettre le batteur en marche en augmentant la vitesse progressivement.
2. Lorsque la texture est crémeuse, ajouter la poudre d'amandes, faire tourner de nouveau. Ajouter les œufs et faire tourner.
3. Arrêter le robot et racler les bords du bol avec une maryse pour ramener la préparation vers le centre du bol. Mélanger de nouveau.
4. Ajouter la farine, mélanger en augmentant progressivement la vitesse du batteur. Ne pas trop travailler la pâte. Puis la réserver sur une assiette en l'étalant légèrement avec la maryse.
5. Filmer et réserver la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.
6. Après une heure de repos, sortir la pâte du réfrigérateur.
7. Avec les doigts, beurrer l'intérieur du cercle à tarte et le disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
8. Saupoudrer le plan de travail de farine, déposer la pâte. L'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
9. Saupoudrer la pâte de farine, passer de nouveau sous le rouleau en la retournant de temps en temps. Il faut que la pâte soit d'épaisseur égale et assez fine.
10. Disposer le cercle sur la pâte pour donner un repaire et couper l'excédant de pâte.
11. Enrouler la pâte autour du rouleau, la dérouler sur le cercle à tarte.
12. Avec l'index, enfoncer la pâte dans le fond du cercle. Passer le rouleaux sur le cercle pour couper l'excédant de pâte.
13. Avec les pouces, appuyer tout autour pour bien coller la pâte aux parois du cercle.
14. Avec un couteau, couper les bords du cercle pour une finition nette. Piquer le fond de la tarte avec la pointe d'un couteau.
15. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure ou au congélateur pendant 30 minutes.
16. Préchauffer le four sur chaleur tournante à 160°C (Th5).
17. Après une heure, sortir la pâte du réfrigérateur, l'enfourner pendant environ 15 à 20 minutes.
18. A mi-cuisson, retirer le cercle à tarte.
19. Une fois bien colorée, sortir le fond de tarte du four et laisser refroidir.
20. Quand le fond de tarte est refroidi, sortir la crème du réfrigérateur.
21. A l'aide d'une spatule, garnir le fond de tarte. Lisser avec

une spatule pour retirer l'excédant, réserver au réfrigérateur le temps de faire la meringue.

Étape 3

Préparation de la meringue italienne

1. Dans une casserole, verser l'eau et ajouter le sucre. Faire chauffer à 121°C.
2. Pendant que le sirop cuit, verser les blancs d'œufs dans le bol du batteur et monter en neige.
3. Vérifier la température du sirop à l'aide du thermomètre. Dès qu'il est à 118°C, augmenter la vitesse du batteur au maximum.
4. Pour vérifier la température du sirop sans thermomètre, tremper les doigts dans une eau glacée puis toucher très rapidement le sirop. S'il forme de petites boules quand on le roule entre les doigts, la température est bonne.
5. Quand le sucre arrive à la température souhaitée, verser directement le sirop dans les blancs en neige sans cesser de fouetter.
6. Laisser le batteur tourner pendant une dizaine de minutes pour faire baisser la température du sirop.
7. Après 10 minutes, retirer le bol du batteur. Couper le bout de la poche à douille à l'aide de ciseaux.
8. Mettre la douille dans la poche, la retourner autour de la main. A l'aide d'une maryse, remplir la poche de meringue.
9. Fermer la poche et ramener la préparation vers la douille.

Étape 4

Dressage

1. Poser délicatement la tarte au citron sur une assiette.
2. Former de petits monticules sur toute la surface de la tarte en partant de l'extérieur pour finir à l'intérieur.
3. A l'aide d'un chalumeau, griller le dessus des monticules de meringue.
4. Découper quelques rondelles de citron, les déposer harmonieusement sur la tarte.
5. Pour une autre finition, il est possible d'étaler directement la meringue sur toute la surface de la tarte à l'aide d'une maryse. Égaliser avec une spatule.
6. La tarte est prête à être dégustée.