

Tartes

Tarte au citron meringuée


5h45

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

2h15

CUISSON

2h30

REPOS

570

CALORIES

Étape 1

Réalisation de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 80°C (Th.3) à chaleur tournante.
- 2 Utiliser des blancs d'œuf pas trop frais, voire surgelés.
- 3 Verser les blancs dans la cuve d'un batteur et ajouter le sucre puis battre à petite vitesse. Augmenter progressivement la vitesse pour ne pas casser les blancs.
- 4 Insérer une douille unie dans une poche à douille puis couper le bout à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Stopper le batteur et incorporer le sucre glace puis mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 6 Retourner les bords de la poche à douille puis la remplir de meringue à l'aide de la maryse.
- 7 Fermer la poche en ramenant l'appareil vers la douille.
- 8 Dresser des longs bâtonnets de meringue sur la moitié d'une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 9 Dresser ensuite des pétales de meringue sur l'autre moitié de la plaque.
- 10 Enfourner pendant 2 heures.

Étape 2

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la crème au citron

300 g **Oeuf(s) entier(s)**
250 g **Beurre**
150 g **Sucre semoule**
150 ml **Jus de citron**
50 g **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la pâte sablée

200 g **Farine**
140 g **Beurre**
60 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 g **Sucre glace**
30 g **Amande(s) en
poudre**
1 **Gousse(s) de vanille**
2 g **Sel**

Ingrédients pour la meringue

Réalisation de la crème au citron

- 1 Mettre le beurre dans une casserole et faire chauffer.
- 2 Quand le beurre a fondu, ajouter les œufs entiers et les jaunes, fouetter énergiquement pour éviter la coagulation.
- 3 Ajouter le jus de citron, les zestes du citron et le sucre puis fouetter continuellement jusqu'à ébullition.
- 4 Stopper la cuisson quand le mélange bout et laisser refroidir.
- 5 Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 6 Débarrasser la crème dans un saladier et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
60 g **Sucre semoule**
55 g **Sucre glace**

Étape 3

Réalisation de la pâte sablée

- 1 Mettre le beurre pommade dans la cuve d'un batteur et battre.
- 2 Mélanger les ingrédients secs préalablement tamisés dans un saladier.
- 3 Verser les ingrédients secs dans le batteur tout en continuant de battre.
- 4 La pâte est prête quand elle commence à se décoller des parois.
- 5 Stopper le batteur et mettre du papier sulfurisé sur une planche à découper.
- 6 Déposer la pâte sur le papier sulfurisé et poser une deuxième feuille dessus.
- 7 Etaler la pâte en passant un rouleau à pâtisserie sur le papier.
- 8 Etaler la pâte de façon régulière sur une épaisseur de 3 mm.
- 9 Faire glisser la pâte sur une plaque de four et laisser reposer pendant 30 min au réfrigérateur.

Étape 4

Cuisson de la pâte

- 1 Sortir les meringues du four. Enfournier la pâte à 160°C (Th.5/6) après avoir ôté la feuille de papier sulfurisé posée sur la pâte. Laisser cuire pendant 13 minutes.
- 2 Ouvrir le four à mi-cuisson et faire des empreintes dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3 Remettre au four et terminer la cuisson.
- 4 Sortir la pâte du four et laisser refroidir pendant quelques instants.
- 5 Découper les rectangles à l'aide d'un couteau, en suivant le tracé des empreintes réalisé pendant la cuisson.

Étape 5

Dressage

Remplir de crème une poche à douille munie d'une

- 1 douille cannelée, bien la fermer.
- 2 Déposer la crème sur les rectangles de pâte.
- 3 Dresser les rectangles sur des assiettes de service.
- 4 Décorer les tartes avec les meringues et servir.