

Chez Fabie

Tarte au citron meringué



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Pâte sablée (fond de tarte) :

250g de farine
125g de beurre mou
70g de sucre glace
1 jaune d'œuf
40 ml d'eau

Crème au citron :

150 ml de jus de citron (2 à 3 citrons selon grosseur). *J'ai utilisé des citrons verts pour moins d'acidité.*
Zestes de 2 citrons non traités
100g de sucre
80g de beurre mou
2 œufs entiers + 1 jaune
10g (1 cuiller à soupe rase) de fécule de Maïs (Maïzena)

Meringue :

3 blancs d'œuf
1 pincée de sel
80 g de sucre

Préparation :

La pâte sablée (fond de tarte)

Dans un robot muni d'un pétrin, versez la farine et le beurre. Faire fonctionner 10 secondes à la plus grande vitesse. Ajoutez par la cheminée, le sucre glace, le jaune d'œuf et l'eau mélangés. Arrêtez le robot dès que la boule est formée. Recouvrez la pâte avec un film alimentaire ou un linge humide et laissez la reposer au moins une heure au réfrigérateur.

Déroulez une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail. Commencez à étendre la pâte dessus puis recouvrez la d'une autre feuille de papier sulfurisé pour terminer de l'aplatir. Rien ne se colle au plan de travail, rien ne se colle au rouleau à pâtisserie.

Transférez la pâte dans un moule à tarte de 25cm et formez les bords. Piquez le fond avec une fourchette et mettez une couche de haricots secs pour éviter que la pâte ne lève à la cuisson. Enfournés à 180° (th.6) jusqu'à légère coloration de la pâte (20 à 25 minutes environ).

La préparation de la crème au citron

Lavez les citrons. Prélevez les zestes de 2 citrons avec une râpe fine. Attention à ne pas prendre la partie blanche du citron qui est amère.

Les zestes peuvent aussi être obtenus en pelant les citrons avec un couteau économe et en hachant finement les pelures sur une planche à découper ou en les mettant dans un mini-hachoir électrique.

Dans une casserole, portez à ébullition le jus de citron avec les zestes et le sucre. Couvrez et laissez infuser les zestes au moins 5 minutes. Passez au chinois ou dans une passoire fine pour avoir une crème parfaitement lisse.

Dans un bol, mélangez la fécule de maïs avec un tout petit peu d'eau pour éviter les grumeaux, ajoutez les 2 œufs et le jaune, battez le tout et versez la préparation dans la casserole et mélangez immédiatement. Remettez la casserole à feu assez vif et mélangez constamment avec un fouet jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Laissez la crème refroidir un peu puis ajoutez le beurre mou. Mélangez soigneusement.

Le montage de la tarte au citron, la meringue

Nappez le fond de la tarte avec la crème au citron.

Ajoutez une pincée de sel à vos blancs d'œufs. Commencez à les monter au batteur électrique.

Avant qu'ils ne soient totalement fermes, ajoutez progressivement le sucre tout en battant à pleine vitesse.

Recouvrez la tarte de meringue. Lissez avec le dos d'une cuiller, dessinez des motifs avec les dents d'une fourchette, avec vos doigts... Pour un résultat d'aspect professionnel, déposez des petits plots de meringue sur toute la surface de la tarte avec une poche à douille.

Mettez le four en position grill et placez la tarte dessous jusqu'à coloration : 1 à 2 minutes et c'est fait, 3 minutes et c'est brûlé.

Cette tarte se mange froide mais sortez la du réfrigérateur au moins 1/2 heure avant de la déguster.