

Tarte au citron meringuée

Pâte sablée aux amandes:

200g de farine
100g de beurre demi-sel
50g de poudre d'amandes
50g de sucre
1 jaune d'œuf
eau

Mélangez la farine, le sucre et les amandes. Ajoutez le beurre et travaillez du bout des doigts pour obtenir du sable. Ajoutez le jaune d'œuf et pétrir rapidement. (ajoutez un peu d'eau si besoin).

Mettez au frais pendant 1heure enroulé dans un film alimentaire puis étalez-la et foncez un moule à tarte.

Piquez-la et faites la cuire à 170-180° pendant une vingtaine de minutes. Elle doit tout juste dorer.

Crème au citron :

3 œufs
120g de sucre
15cl de jus de citron et le zeste de 3 citrons
2 feuilles de gélatine
100g de beurre

Prélevez les zestes et pressez le jus des citrons de façon à en avoir 15cl. Mélangez les œufs, le sucre, le jus et les zestes dans un bol et mettez au bain marie. Ajoutez alors les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et essorées. Mélangez bien et laissez refroidir jusqu'à 45° (un petit peu plus chaud qu'un bain).

Une fois refroidi, mixez le mélange en ajoutant le beurre petit à petit.

Versez dans le fond de tarte cuit et refroidi. Mettez au frais le temps de préparer la meringue.

Meringue italienne

2 blancs d'œufs
30g de sucre

50g d'eau et 150g de sucre pour le sirop

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Faites chauffer jusqu'à 115-118°.

Montez les blancs en neige avec les 30g de sucre.

Une fois le sirop à la bonne température, versez le en filet sur les blancs tout en continuant

de battre jusqu'à refroidissement.

Remplissez une poche à douille avec ce mélange et faites les décorations de votre choix sur la tarte. Brûlez au chalumeau ou passez quelques secondes sous le grill du four.

