

Tarte Citron Meringuée - Recette Signature

Informations Pratiques

- Temps de préparation : 45 minutes
- Temps de cuisson : 25 minutes
- Temps de repos : 2 heures
- Portions : 6 à 8 personnes

Ingrédients - Pâte Sablée

- 250g de farine
- 150g de beurre froid coupé en dés
- 100g de sucre glace
- 1 œuf entier
- 1 pincée de sel

Ingrédients - Crème Citron

- 150ml de jus de citron jaune frais
- Zestes de 2 citrons non traités
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 150g de beurre pommade

Ingrédients - Meringue Italienne

- 100g de blancs d'œufs (environ 3 blancs)
- 200g de sucre en poudre
- 50ml d'eau

Étapes de Préparation

- Pâte : Sabler la farine, le sel et le beurre. Ajouter le sucre glace et l'œuf. Former une boule, filmer et laisser reposer 1h au frais.
- Cuisson : Étaler la pâte, foncer un moule et cuire à blanc à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir.

- Crème : Chauffer le jus et les zestes. Fouetter les œufs avec le sucre, verser le jus chaud dessus, puis remettre le tout dans la casserole jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporer le beurre pommade.
- Montage : Verser la crème sur le fond de tarte refroidi et lisser. Réserver au réfrigérateur.
- Meringue : Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Monter les blancs en neige et verser le sirop en filet tout en continuant de fouetter jusqu'à refroidissement.
- Finition : Pocher la meringue sur la tarte et caraméliser légèrement au chalumeau avant de servir.

Conseils de Chef

- Utilisez des citrons bio pour garantir la qualité des zestes.
- La meringue italienne est idéale car elle est stable et ne rend pas d'eau.
- Pour une texture parfaite, assurez-vous que la crème citron est bien froide avant de pocher la meringue.