

Tarte aux citrons meringuée

La pâte sucrée

Tous les ingrédients doivent être à la même température

- 125 g de beurre mou (sorti deux heures à l'avance)
- 120 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 2 g de fleur de sel (ou sel fin)
- 250 g de farine blanche
- 1 œuf

Travailler le beurre, le sucre, la poudre d'amande et l'œuf au fouet, afin d'obtenir un appareil mou et uniforme. Répartir la farine sur le plan de travail, avec le sel, et former un puit assez large pour y verser la préparation au beurre. Mélanger les deux éléments avec une corne, en entrecoupant de façon régulière, à la verticale, dans un sens puis dans l'autre, sans arrêt, jusqu'à ce que la pâte soit mélangée. Terminer en frasant (écrasant) la pâte très fortement avec la paume de la main, en trois ou quatre ultimes mouvements. Ramener l'ensemble de la pâte avec la corne et former une boule, en se farinant les mains.

Le crémeux citron

- 2 gros oeufs entiers (110 g)
- 130 g sucre semoule
- 4 citrons bio (140 g)
- 2 g gélatine (1 1/2 feuille)
- 125 g beurre doux, tempéré

Prélever les zestes directement dans le sucre et mélanger. Incorporer les œufs et ajouter le jus des citrons. Verser le tout dans une casserole et cuire à feu moyen, en mélangeant constamment. Dès la première ébullition, retirer du feu et transvaser l'appareil dans un autre contenant. Incorporer la gélatine et laisser un peu refroidir (40 C°). Ajouter le beurre et émulsionner au Bamix. Le crémeux au citron peut être directement verser dans les tartelettes ou entreposer au frigidaire.

La meringue italienne

1 part d'eau / 2 parts de blanc d'œufs / 4 parts de sucre

- 200 g de blancs d'œufs
- 400 g de sucre semoule
- 100 g d'eau
- Une pincée de sel ou un peu de jus de citrons

Verser l'eau, puis le sucre dans une casserole et porter à ébullition, jusqu'à 121 C° (avec un thermomètre), ou (sans thermomètre) jusqu'à ce que les bulles s'épaississent et que le sirop se fige sur les bords de la casserole au moment de la remuer. Simultanément, monter les blancs d'œufs, en démarrant au minimum, puis en augmentant graduellement la vitesse. Lorsque les œufs commencent à blanchir, incorporer le sirop en 2-3 fois, en versant par filet, sur le bord du contenant. Une fois la totalité du sirop versé, continuer à battre les œufs jusqu'à complet refroidissement.

Zestes de citrons confits

- 4 citrons bio lavés
- De l'eau
- Du sel
- 70 g de zestes blanchis
- 170 g de jus de citron
- 120 g de sucre (~ la moitié des zestes et du jus)

Prélever les zestes avec un éplucheur, sans prendre trop de ziste, puis couper de fines lamelles au couteau. Blanchir les zestes, en les versant dans de l'eau froide et un peu de sel. Faire bouillir 30 secondes et égoutter. Répéter encore deux fois cette opération.

Verser les zestes blanchis avec le jus de citron et le sucre dans une casserole, puis cuire à feu doux durant une quinzaine de minutes. Lorsque le jus a réduit et que les zestes sont devenus translucides, transvaser l'appareil dans un bocal en verre et laisser refroidir complètement avant de l'entreposer au frigidaire.