

TARTE AU CITRON MFRINGUÉF



- 1. Pour la pâte sucrée : travaillez le beurre avec une maryse pour le rendre pommade puis fouettez-le avec le sucre afin d'obtenir une texture crémeuse. Incorporez les jaunes d'œufs, la vanille, le sel et lissez le mélange. Ajoutez la farine et mélangez, sans trop travailler la pâte, du bout des doigts (vous pouvez également utiliser un robot). Faites une boule, recouvrez de film alimentaire et mettez au frais pendant au moins 1h00, ou mieux, toute une nuit.
 - Quand votre pâte a reposé, préchauffez votre four à 190°C. Beurrez votre cercle. Mettez-le sur une plaque recouverte de papier cuisson. Sur un plan de travail légèrement fariné, <u>abaissez</u> puis <u>foncez</u> votre pâte dans le cercle. Faites cuire la pâte à blanc en la recouvrant d'une feuille de papier cuisson et de billes d'argiles. Au bout de 20 mn, retirez le papier et les billes. Remettez au four pendant 5 mn pour parfaire le dessèchement de la pâte. Veillez à ce que la pâte ne colore pas trop. Sortez-la du four et laissez-la refroidir.
- 2. Pour la crème au citron: dans une casserole, mélangez le sucre, les œufs, le jus et le zeste du citron. Laissez cuire à feu doux en remuant au fouet jusqu'au premier bouillon. La préparation va épaissir. Arrêtez le feu, ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Passez au mixeur (vous pouvez utiliser un mixeur plongeur et un bol haut) pendant 3 à 4 mn puis réservez au réfrigérateur pendant au moins 2h00.
 - Lorsque le fond de tarte est bien refroidi, étalez la crème en couche épaisse.
- 3. Pour la meringue italienne : préchauffez votre four à 300°C. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Versez le sucre lorsque les blancs commencent à devenir mousseux. Étalez la meringue délicatement, à l'aide d'une spatule, sur la crème au citron.
 - Enfournez pour 2 mn environ (adaptez en fonction de la puissance de votre four mais surveillez car cela va très vite!) jusqu' à ce que la meringue soit bien dorée. Laissez refroidir, démoulez et servez la tarte tiède ou froide.
 - Faites votre pâte la veille et laissez-la reposer, elle sera meilleure. Et si vous pouvez attendre encore 30 mn après avoir foncé la pâte, en la laissant à nouveau au réfrigérateur, ce sera parfait! Ne faites surtout pas fondre votre beurre, sortez-le à l'avance. Ne travaillez pas trop votre pâte une fois que vous avez incorporé la farine car elle sera difficile à étaler et se rétractera. Plus vous la pétrissez, plus vous lui donnez de la force...

Assez facile 1h00 de préparation 20 mn de cuisson Bon marché Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un cercle de +/- 24 cm de diamètre, d'un mixeur, d'un rouleau à pâtisserie (mais vous pouvez également utiliser vos mains), de billes d'argile (à défaut prenez des haricots secs) et d'une spatule.

Pour la pâte sucrée :

- 190 g de **farine** + un peu pour étaler la pâte
- 100 g de sucre semoule
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 2 jaunes d'œufs (gardez les blancs pour la meringue)
- 90 g de beurre (à température ambiante)
 + 20 g pour le cercle
- 1 pincée de sel

Pour la crème au citron :

- Le zeste d'un citron bio
- 8 cl de jus de citron
- 80 g de beurre en morceaux
- 120 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs (gardez les blancs pour la meringue) + 3 œufs entiers

Pour la meringue italienne :

- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre

Variantes:

Vous pouvez remplacer le citron par de l'orange ou faire moitié orange et moitié citron, les deux versions fonctionnent très bien.

