

# TARTE CITRON

Recette pour 8 Gourmands  
Temps de préparation seul (1h) et à 2 (40min)  
Temps de repos 3H minimum  
Niveau moyen



Dans le coffret c'est mon Gâteau: douille unie n°15, douille cannelée n°F7, 2 feuilles de papier cuisson, 2 poches à douille

Ingrédients frais à prévoir: 4 citrons, 100g de beurre, 6 oeufs

Organisation: nous recommandons de démarrer par la crème citron qui a besoin de 3h minimum de repos.refroidissement, et ensuite la pâte sablée. Ces 2 étapes peuvent être réalisées la veille de votre repas.

Le dressage de la tarte peut être réalisé quelques heures avant le repas.

CREME CITRON	
<ul style="list-style-type: none"><li>- 180 g de jus de citron frais (4 citrons)</li><li>- 1 zeste de citron non traité</li><li>- 60g de sucre semoule</li><li>- 200 g oeufs entiers (3 œufs et demi )</li><li>- 150g de chocolat blanc Nevea Weiss</li><li>- 2g de gélatine de poisson en poudre</li></ul>	<p>Mélanger la gélatine avec 4 à 5 fois son volume d'eau bien froide, au moins 10 min avant utilisation. Laver et zester l'un des citrons. Hacher le zeste finement.</p> <p>Verser le chocolat blanc dans un récipient.</p> <p>Verser le jus de citron dans une casserole. Ajouter le sucre semoule, le zeste et les œufs. Cuire à feu doux jusqu'à ce que la texture commence à épaissir. Stopper la cuisson à ébullition. Ajouter la gélatine et mélanger hors du feu.</p> <p>Verser à peu près le quart de cette préparation sur le chocolat blanc en prenant soin de bien lier avec un fouet. Ajouter le reste de crème puis mélanger.</p> <p>Réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.</p> <p>LES ASTUCES DU CHEF:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le jus de citron peut être remplacé en partie ou en totalité par du jus d'orange, de pamplemousse, ou de mandarine frais</li><li>- Si vous n'avez pas de film alimentaire, vous pouvez couvrir la crème avec une feuille de papier sulfurisé</li></ul>

# TARTE CITRON

## PATE SABLEE

- 40g de sucre glace
- 15g de poudre d'amandes
- 125g de farine T55
- 1g de fleur de sel
- 100g de beurre
- la moitié d'un oeuf battu

Verser les poudres dans un récipient, et ajouter le beurre bien froid coupé en petits dés. Mélanger avec les mains, écraser le beurre pour qu'il se mélange bien. La texture devient sableuse, ajouter l'oeuf battu, mélanger jusqu'à obtenir une belle boule uniforme. Attention à ne pas trop travailler la pâte au risque de lui donner de l'élasticité.

Étaler entre deux feuilles de cuisson à environ 3 cm d'épaisseur et réserver au réfrigérateur 20 min jusqu'à ce que la pâte durcisse.

Rouler la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ, et détailler un fond rectangle ou carré. Cuire au four à 150°C pendant environ 25 min afin d'obtenir une couleur ambrée uniforme.

### LES ASTUCES DU CHEF

- Pour le demi-oeuf, cassez l'oeuf dans un bol, mélangez et n'utilisez que la moitié
- Avec les chutes de pâte, réalisez une tartelette, pour goûter...
- Ajoutez des épices dans la pâte sablée à votre guise : poudre de cannelle, un peu de poivre floral de type Sichuan, etc.
- vous trouverez sur le site [cestmongateau](#) des gabarits à imprimer pour réaliser vos découpes de pâte: ronde, carrée, rectangulaire, tartelettes..

## MERINGUE MOELLEUSE

85 g blancs d'oeufs (2 gros oeufs)  
170g de sucre semoule

Mélanger les blancs d'oeufs avec le sucre semoule puis chauffer au bain-marie jusqu'à 60°, c'est-à-dire lorsque cela picote le doigt. Monter au batteur jusqu'à ce que la meringue soit à température ambiante (environ 10 min)

### LES ASTUCES DU CHEF

Si vous n'avez pas de thermomètre, testez régulièrement la température de la meringue avec votre doigt: lorsque cela commence à picoter, c'est que votre meringue est à environ 60°C.

## Montage

A l'aide d'une poche et de la douille lisse fournie, dresser la crème citron en boules sur le fond de tarte.

Pour terminer, dresser la meringue avec la douille cannelée. Placer au réfrigérateur 30 min avant de colorer la meringue. Utiliser un chalumeau ou placer la tarte sous le grill du four 20 secondes. Attention de ne pas laisser la tarte dans le four trop longtemps au risque de sécher la meringue et faire fondre la crème citron !

### LES ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez réaliser le dressage de la meringue en picots ou en boules à l'aide de la douille lisse.

Faites-vous plaisir et n'oubliez pas de photographier votre création avant dégustation et avec vos invités, et partagez-la avec nous sur les réseaux sociaux #cestmongateau