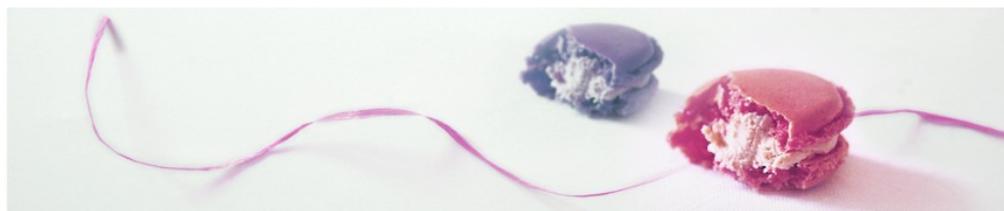


La cuisine de  
**Mercotte**



TARTE AU CITRON CYRIL LIGNAC



**La pâte sucrée version Cyril** : 15g de poudre d'amande, 30g de fécule de pomme de terre, 110g de farine type 55\*, 1 pincée de sel fin, 50g de sucre glace, 55g de beurre pommade, 1 œuf, 1 pincée de poudre de vanille. **Avec cette quantité** on obtient 2 tartes carrées de 16 cm x 16 cm.

Tamiser la farine. Dans le bol du robot ou dans un saladier mélanger le beurre pommade avec le sucre glace, la fécule, la poudre d'amande, la vanille et la pincée de sel pour obtenir un mélange crémeux. Incorporer l'œuf puis la farine. Étaler la pâte entre 2 feuilles guitare ou de papier cuisson et laisser reposer au minimum 1/2 heure au réfrigérateur. Étaler la pâte et la découper en utilisant éventuellement un gabarit. Foncer le carré inox. Piquer le fond à la fourchette et cuire à blanc à 170/180° pendant 15 min environ. Laisser refroidir.

**La crème au citron** : 130g de sucre en poudre, 200g de beurre à température ambiante, 4 œufs, 5 citrons, 1 feuille de gélatine.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau très froide pendant au moins 20 minutes. Zester et prélever le jus de tous les citrons. Dans un cul de poule mélanger les œufs, le sucre, le jus et les zestes. Faire chauffer le tout au bain-marie en fouettant jusqu'à épaississement. L'idéal est d'avoir un thermo sonde et d'arrêter la cuisson à 82/83°. Ajouter la gélatine essorée en remuant pour la dissoudre. Refroidir à 40° et ajouter le beurre en mixant au mixeur plongeant pour lisser et homogénéiser la crème. Filmer au contact et laisser refroidir. Il me semble que vous pouvez diviser par 2 les quantités, il me reste beaucoup de crème après avoir garni les 2 tartes. Au pire en vous aidant d'une calculatrice faites-en les 2/3 par sécurité...

**La gelée de citron version Cyril** : 140g de jus de citron, 3g de sucre, 2g de pectine jaune. Mélanger la pectine et le sucre. Faire bouillir le jus de citron, ajouter le mélange pectine sucre et cuire pendant 3 min. Refroidir.

**La meringue suisse version Cyril** : 80g de blanc d'œuf, 150g + 20g de sucre glace. Mélanger les blancs d'œufs tempérés avec les 20g de sucre glace. Chauffer au bain-marie doucement en mélangeant sans arrêt. Le mélange ne doit pas dépasser 25°. Monter au batteur jusqu'à

obtention d'une texture pommade. Retirer du batteur et ajouter délicatement le sucre glace tamisé. Dresser des minis meringues à la poche munie d'une douille de 6 mm. Elles prennent environ 1/3 de volume au four. Cuire à 90° pendant 40 minutes. Laisser refroidir.  
**Le chocolat jaune** : 200g de chocolat blanc de couverture, 1 pincée de colorant jaune liposoluble.

Faire fondre au bain-marie sans dépasser 45/48° les 2/3 du chocolat, hors du feu ajouter le 1/3 restant puis le colorant. Étaler finement sur une feuille guitare, laisser cristalliser puis détailler des petits ronds à l'emporte-pièce.

**La finition** : pocher des boules régulières de crème citron sur le fond de tarte précuit. Ici 6 x 6. Entre chaque boule, pocher à la douille fine un peu d'émulsion de citron. Décorer en alternant pastilles de chocolat jaune et petites meringues

#### **Adaptations personnelles**

**Pâte sucrée** : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 1 œuf, 250g de farine.

Crémer à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace, ajoutez l'œuf, la poudre d'amande et la farine tamisée. Quand le mélange est juste homogène, l'aplatir entre 2 feuilles guitare ou de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur.

**La meringue suisse** : 65g de blancs d'œufs à température ambiante, 125g de sucre glace.

Dans un cul de poule au bain-marie fouetter au batteur électrique à main le sucre glace et les blancs jusqu'à 50°. Hors du feu, au petit batteur ou mieux dans le bol du robot -c'est moins fatiguant- continuer de fouetter à grande vitesse au début puis diminuer la vitesse pour raffermir et refroidir le tout. Dresser des minis meringues à la poche munie d'une douille de 6 mm et cuire 40 min environ entre 90 et 100° selon votre four.

**La gelée de citron** : 100g de jus de citron, 20g de sucre en poudre, 2g de gélatine. Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Porter à ébullition 10g de jus de citron avec le sucre. Ajouter hors du feu la gélatine essorée puis le reste du jus de citron et réserver au frais jusqu'à l'usage.