



TARTE AU CITRON MERINGUÉE TRADITIONNELLE



La pâte sucrée : à préparer quelques jours en amont c'est mieux : 250g de farine T55, 150g de beurre pommade, 30g de poudre d'amande, 90g de sucre glace, 2g de sel, 50g d'œufs. Sabler la farine et le beurre tempéré dans le bol du robot équipé de la feuille. Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace tamisé. Dissoudre le sel dans les 50g d'œuf et ajouter au mélangeur précédent. Mélanger juste le temps que la pâte soit homogène sans trop la travailler. Étaler entre deux feuilles guitare et laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.

La royale au citron : 100g d'œufs, 20g de jaune d'œufs, 100g de sucre semoule, 25g de maïzena, 160g de crème fleurette entière, 160g de jus de citron, le zeste râpé d'un citron. Mélanger la maïzena avec le sucre et verser ce mélange sur les œufs et le jaune en fouettant. Ajouter ensuite le jus de citron, le zeste et la crème. Lisser l'appareil.

Le fonçage : étaler la pâte sur une épaisseur de 2/3 mm et foncer un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur préalablement beurré. Réserver au frais pendant que le four chauffe à 170°. Précuire ce fond pendant 10 min puis le garnir avec la crème au citron et poursuivre la cuisson pendant 30 min toujours à 170°. Retirer le cercle et laisser refroidir sur grille.

La meringue au citron : 80g de blancs d'œufs tempérés, 80g de sucre en poudre, le zeste d'un citron, un peu de sucre glace. Monter les blancs progressivement en ajoutant le sucre petit à petit, ils doivent être bien fermes. Terminer par le zeste de citron. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10mm, pocher une spirale de meringue sur le dessus de la tarte refroidie. Saupoudrer de sucre glace et enfourner à 200° pendant 8 à 10 min. Refroidir la tarte sur une grille.