



TARTE CHIBOUST LÉGÈRE AU CITRON



Pour 6 personnes

La pâtissière : 150g de crème liquide 35% MG, 10g de jaunes d'œufs, 35g de sucre semoule, 12.5g de maïzena, 6g de gélatine.

La chiboust citron : 6cl de jus de citron vert, 6cl de jus de citron jaune, le zeste d'1/2 citron vert, 150g de blancs d'œuf, 100g de sucre semoule.

Tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Porter à ébullition la crème, mélanger intimement le jaune avec le sucre puis ajouter délicatement la maïzena. Verser la crème bouillante sur le mélange et faire épaisser à feu doux sans cesser de remuer. Hors du feu ajouter la gélatine essorée et la dissoudre soigneusement dans la crème. Ajouter les jus de citron. Quand l'appareil est à 31° ajouter les zestes de citron vert. Monter progressivement les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. Incorporer les blancs délicatement à la pâtissière en travaillant délicatement la préparation au fouet ou à la maryse. Verser dans un cadre de 2.5cm de haut et conserver au frais pendant 5 heures. Tailler à l'emporte pièce des cercles de chiboust de 7cm de diamètre, réserver au frais.

La pâte sucrée : 250g de beurre pommade, 180g de sucre glace, 450g de farine T55, 50g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 1 œuf entier un jaune.

Dans la cuve du robot crémer le beurre et le sucre glace ajouter la farine tamisée, le sel et la poudre d'amande. Quand le mélange est homogène ajouter l'œuf et le jaune, attention de ne pas trop travailler la pâte. L'étaler entre des feuilles guitare, la réserver au frais quelques heures, ou 15min au congélateur. Tailler des disques de 7cm les cuire sur la plaque recouverte d'un tapis silpat ou d'un papier cuisson 12 min à 170°.

La meringue : 90g de blancs d'œufs, 100g de sucre semoule, 100g de sucre glace. Monter les blancs progressivement en ajoutant le sucre semoule petit à petit jusqu'à ce qu'ils soient très fermes lisses et brillants. Verser le sucre glace en pluie. Étaler le meringue sur un tapis silpat sur une épaisseur de 2mm, tailler à l'aide d'un emporte pièce des cercles de 7cm

de diamètre et les enfourner 3 heures à 70°. Décoller les cercles de meringue et les conserver dans un endroit sec.

La finition : sur un disque de pâte sucrée déposer un cercle de chiboust puis un disque de meringue. Redresser le dessert à la verticale et râper quelques zestes de citron vert à la micro plane sur le dessus et déguster.

Ma version :

La meringue italienne : 75g de sucre en poudre et 25g d'eau pour le sirop à 120° et 50g de blancs montés avec 10g de sucre semoule,

Dresser la chiboust dans des moules à mini muffins de 4cm de diamètre sur environ 2cm de haut puis bloquer au froid. Pour avoir de beaux disques de meringues utiliser un chablon.

La cuisine de Mercotte©2014

www.mercotte.fr