



TARTE SOUFFLEE AU CITRON



En principe pour 8 personnes

1 fond de pâte sucrée cuit à blanc : Réaliser la pâte sucrée de votre choix en la parfumant éventuellement avec le zeste d'un citron.

La crème citron : 1 feuille de gélatine soit 2 gr, 150g de sucre semoule, 125g de jus de citron jaune, le zeste d'un citron, 200g d'œufs, 125g de beurre.

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau glacée environ 20 min. Dans un cul de poule mélanger les œufs, le sucre, le zeste et le jus de citron et cuire au bain-marie jusqu'à épaissement, ajouter la gélatine essorée. Quand la crème est entre 35° et 40° incorporer le beurre en morceaux et émulsionner au mixer plongeant pour bien lisser le mélange. Mettre dans une poche munie d'une douille de 10/12mm et laisser refroidir complètement au réfrigérateur quelques heures, idéalement une nuit.

L'appareil à soufflé : 4 citrons, 20g de maïzena, 30g de limoncello, 240g de sucre semoule, 80g d'eau, 120g de blancs d'œufs.

Piquer les citrons entiers à l'aide d'une aiguille à brider. Les mettre dans une grande casserole, couvrir d'eau froide, porter à frémissements et laisser cuire environ 40 min. Quand les citrons sont cuits les couper en 4 et retirer les pépins. Les mixer très finement au blender pour obtenir une pulpe homogène. Prélever 350g de pulpe, ajouter la maïzena et éventuellement le limoncello, bien mélanger et laisser refroidir.

La meringue italienne : dans une casserole porter l'eau et le sucre à 116°. Parallèlement montez les blancs d'œufs dans la cuve du robot, verser le sucre cuit le long de la cuve sans faire éclabousser et battre jusqu'au refroidissement. A l'aide d'une maryse incorporer délicatement la meringue italienne dans le mélange de pulpe de citron froid.

Le montage : pocher la crème citron au tiers de la hauteur du fond de tarte cuit à blanc. Mettre au congélateur 2 heures. Préchauffer le four à 110°/120°. Beurrer un cercle à mousse de 4.5 cm de

hauteur et de la même taille que le cercle à tarte, le poser sur le fond de tarte à la crème de citron, pocher dessus l'appareil à soufflé, lisser à la spatule coudée et enfourner 20/25min à adapter à votre four.

La finition : préchauffer le four en mode grill. Poudrer la tarte de sucre glace et enfourner 5min pour la faire caraméliser. Démouler délicatement dès la sortie du four. Refroidir, réserver au réfrigérateur puis déguster.

La cuisine de Mercotte©2014

www.mercotte.fr