

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AU CITRON MERINGUEE

pour 6 personnes : pour un cercle de Ø 23cm

Pâte au pralin : 300g pâte sablée au pralin et aux noisettes : 250g farine - 100g sucre glace - 150g beurre tempéré - 1 oeuf soit 50g - 25g poudre de noisettes - 25g praliné - 2g sel - 5g sucre vanillé

Lemon curd : 5 gros citrons - 4 oeufs - 200 g sucre semoule - 125 g beurre -

Meringue française : 120g de blancs d'oeufs - 115g sucre en poudre - 115g sucre glace -

Préparer la pâte : (la veille c'est mieux. Dans le robot (mixeur à couteau), verser la farine tamisée, le sel, la poudre de noisettes, le sucre glace, le sucre vanillé, le pralin et enfin le beurre. Mixer rapidement pour obtenir du sable. Ajouter l'oeuf battu. Mixer jusqu'à l'obtention d'une boule. L'envelopper de film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur 1h00 minimum ou mieux la veille. On obtient 600g de pâte, donc vous pourrez congeler l'excédent ou l'employer pour une autre tarte.

Préparer le lemon curd : (la veille c'est mieux). Rincer les citrons, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol. Presser les citrons, récupérer 20 cl à ajouter aux zestes. Réserver. Casser les oeufs dans une terrine et les battre à la fourchette. Fondre le beurre sur feu doux. Ajouter le sucre et les oeufs battus, puis les zestes et le jus. Cuire 8 min. sur feu doux tout en fouettant sans arrêt. Filtrer la préparation au dessus d'un cul de poule. Laisser refroidir en mélangeant souvent. Mettre en pots et réserver au réfrigérateur.

Etaler la pâte. Beurrer légèrement le cercle. Le poser sur une feuille de papier sulfurisé, elle-même posée sur une plaque à pâtisserie. Préchauffer le four à 180° (th.6). Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Entreposer au réfrigérateur durant 30 minutes. Au bout de ce temps, couvrir la pâte d'une feuille de papier sulfurisé, étaler des billes de cuisson ou des légumes secs. Cuire 10 minutes, sortir, ôter le papier et les billes, passer à l'aide d'un pinceau de l'oeuf battu sur le fond et les bords. Réenfourner pour 10 minutes. Sortir, laisser refroidir.

Verser le lemon curd dans le fond de tarte. Etaler uniformément à l'aide d'une spatule.

Préparer la meringue : Battre les blancs d'oeufs en neige ferme en ajoutant le sucre en poudre à vitesse moyenne (le mélange doit former un bec d'oiseau quand on soulève le fouet). Baisser la vitesse à 2, verser petit à petit le sucre glace. Verser la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée ou pas (vous pouvez aussi le faire à l'aide d'une cuillère à soupe si vous n'avez pas de poche).

Pocher la meringue sur la tarte. A l'aide d'un chalumeau, dorer la meringue. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr