

Tarte au citron meringuée minute



Ingrédients pour la Pâte sablée:

- 100g de beurre
- 170g de sucre cassonade
- 200g de farine
- 65g de poudre amande
- 65g de lait
- 10g de levure chimique
- 2 gousses de Vanille

Ingrédients pour la Crème citron:

- 200g d'œuf entiers
- 200g de sucre
- 3 jus de citron
- 1 zeste de citron
- 100g de beurre
- 2 feuilles de gélatine

Ingrédients pour la Meringue italienne:

- 4 blancs d'œufs
- 400g de sucre en poudre
- 50g d'eau

Ingrédients pour la Meringue française:

- 4 blancs d'œufs
- 50g de sucre en poudre

Préparation:

Pour la pâte sablée: Mélanger les éléments secs puis incorporer le beurre puis le lait avec 2 gousses vanille. Laisser reposer au réfrigérateur. Etaler sur une plaque et faire cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Pour la crème au citron: Mettre les œufs avec le sucre, faire blanchir le mélange au batteur. Faire bouillir dans une casserole le jus de citron et le verser sur le mélange œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à la première ébullition. Incorporer la gélatine préalablement réhydratée. Refroidir la casserole dans un saladier avec de la glace pour stopper la cuisson. Passer au mixeur en y ajoutant le beurre en morceaux et réserver au réfrigérateur.

Pour la meringue française: Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient presque pris. Incorporer progressivement le sucre tout en continuant à fouetter et serrer les blancs. Mettre les blancs dans une poche à douille. Réaliser des petites meringues sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.

Pour la meringue Italienne: Monter les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre. Porter à 120°C puis verser sur les blancs en neige et fouetter jusqu'à refroidissement. Prendre une partie de la meringue et la verser dans une poche à douille. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, réaliser des petites meringues en forme de goutte et enfourner à 100°C pendant 1 heure. Conserver l'autre partie de la meringue dans la poche à douille.