

Tarte au citron meringuée Vegan



Le dessert préféré de mon frère est certainement la tarte au citron meringuée. L'autre jour, comme il allait venir, il m'a demandé s'il était possible que je lui fasse cette tarte en version Vegan, nouveau défi qui encore une fois a été accompli ! Il a adoré cette tarte Vegan, son amie aussi et ma famille l'ont beaucoup aimé aussi. J'ai fait une pâte brisée à l'huile d'olive que j'ai très légèrement sucrée; un lemon curd sans oeuf et avec du beurre coco et enfin une meringue suisse en version vegan, avec du jus de pois chiche.

Pour une tarte d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée à l'huile:

250g de farine blanche

10g de sucre

1 pincée de sel

4c. à soupe d'huile d'olive

Pour le lemon curd Vegan:

200g de jus de citron

200g de sucre

3c. à soupe de Maïzena

1c. à soupe de beurre de coco

Pour la meringue suisse Vegan:

150 de jus de pois chiche

180g de sucre en poudre

Préparation:

Préparez la pâte brisée à l'huile d'olive:

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel et le sucre. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez.

Versez de l'eau petit à petit tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène qui ne colle plus aux mains.

Emballer la pâte dans un film alimentaire et entreposez au frais au moins 30min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte. Foncez un moule à tarte, piquez-en le fond à l'aide d'une fourchette. Couvrez le fond de pâte d'une feuille de papier sulfurisé et déposez dessus des billes de céramique.

Faites cuire à blanc pendant 15min. A la sortie du four, laissez le four allumé et laissez refroidir le fond de tarte avant de retirer les billes de céramique ainsi que la feuille de papier sulfurisé.

A la sortie du four laissez refroidir à température ambiante. N'éteignez pas le four.

Préparez le lemon curd Vegan:

Mélangez le sucre et le jus de citron dans une casserole.

Tout en fouettant, ajoutez la Maïzena. Faites chauffer sur feu moyen-doux toujours en remuant jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Hors du feu, ajoutez le beurre coco et mélangez pour bien l'incorporer.

Versez le lemon curd sur le fond de tarte précuit et enfournez pour 15min. A la sortie du four, laissez refroidir la tarte à température ambiante.

Préparez la meringue suisse Vegan:

Portez une casserole d'eau à ébullition. Elle servira à faire un bain-marie.

Dans un cul de poule, mélangez rapidement le sucre avec le jus de pois chiche.

Placez le cul de poule sur l'eau à ébullition et fouettez la préparation à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche et qu'elle ait commencé à monter.

Retirez le cul de poule d'au-dessus de la casserole et continuez de fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme, épaisse et brillante.

Versez la meringue sur la tarte refroidie en formant un dôme. Dorez au chalumeau.

Servez aussitôt ou réservez au frais.