

Tarte au citron meringuée



Mon grand-frère est un très très grand fan de la tarte au citron meringuée, il adore vraiment ça. Depuis qu'il vit à Tours, il n'a plus trop l'occasion de goûter à toutes mes recettes alors la dernière fois qu'il est rentré pour le week-end je lui ai fait sa tarte préférée. Cette tarte a été un GRAND succès, chez moi tout le monde l'a adoré, mon frère m'a d'ailleurs dit qu'il n'en avait jamais mangé d'aussi bonne, qu'il est chou ! ;) Testez cette version et vous en jugerez par vous-même ! ;)

Pour une tarte d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte sucrée:

240g de farine
120g de beurre demi-sel
120g de sucre
1 oeuf
1 pincée de sel

Pour le lemon curd:

50g de beurre demi-sel
200g de jus de citron
4 oeufs
200g de sucre
2c. à soupe de Maïzena

Pour la meringue suisse:

3 blancs d'oeufs
180g de sucre en poudre

Pour la décoration (facultatif):

Des fleurs blanches en sucre

Préparation:

Préparez la pâte sucrée:

Mettez la farine dans un saladier et creusez un puits. Ajoutez-y le beurre légèrement ramolli coupé en dés. Travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.

Ajoutez alors le sel, le sucre et l'oeuf. Continuez de travailler la pâte du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle soit homogène et lisse.

Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et entreposez toute une nuit au frais.

Le lendemain, préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur une épaisseur d'1cm. Foncez un cercle à tarte avec la pâte et piquez-en le fond et les bords avec une fourchette. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et recouvrez de billes céramiques. Enfourez à blanc pour 15min.

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

Préparez le lemon curd:

Coupez le beurre en petits dés.

Fouettez rapidement les oeufs avec le sucre dans un bol.

Versez le mélange dans une casserole, ajoutez le jus de citron et portez l'ensemble à l'ébullition. Remuez sans cesse avec un fouet.

Ajoutez la Maïzena tout en fouettant et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.

Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé.

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

Préparez la meringue suisse:

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

Dans un cul de poule, mélangez rapidement le sucre avec les blancs d'oeufs.

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. Décorez éventuellement avec des fleurs en sucre.

Servez aussitôt ou réservez au frais.