

# TARTE AU CITRON MERINGUEE

---



Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 20 minutes

Difficulté : Difficile

## Ingrédients (1 tarte & 2 tartelettes):

### Pâte sucrée :

- la recette ainsi que les ingrédients se trouvent sur le site

### Crème citron :

- 140g de jus de citron (3-5 citrons selon la taille)
- 160g de sucre
- 4 œufs
- 100g de beurre

### Meringue italienne :

- 240g de sucre en poudre
- 125g de blancs d'œufs
- 60g d'eau

### Décoration :

- Ecorces confites (oranges, citrons...)
- Menthe fraîche
- Poussière de vanille
- ...

## PATE SUCREE AMANDE

Tu peux retrouver les étapes pour réaliser la pâte sur le site !

## CREME CITRON

Tu commences par prélever le zeste de deux citrons, comme ça la crème citron aura de la poigne ! Puis tu casses les œufs dans un saladier et tu les fouette gentiment. Ensuite tu fais chauffer le jus de citron avec le sucre et tu le retires dès que l'ébullition est atteinte. Verses ton mélange petit à petit sur les œufs en fouettant énergiquement (pour pas qu'ils cuisent).

Tu transfères l'ensemble dans la casserole et tu fais cuire en remuant. Retires la casserole du feu au premier bouillon et ajoutes le beurre en mélangeant avec le fouet.

La crème est finie. Tu laisses refroidir et tu verses sur la pâte sucrée.

Tu peux t'arrêter là si tu es feignant et que tu veux seulement une tarte au citron ! C'est déjà très bon comme ça 😊

## MERINGUE ITALIENNE

J'ai choisi de faire une meringue italienne (avec sirop de sucre) plutôt qu'une meringue française (sucre en poudre) car l'italienne est déjà un poil cuite et je n'ai donc pas été obligée de la griller au chalumeau.

Pour la meringue italienne du coup, tu verses dans une casserole l'eau et 190 g de sucre. Tu fais chauffer jusqu'à ce que la température de ce sirop atteigne 118°C. Du coup il te faut un thermomètre de cuisine. *(Personnellement, je n'en ai pas et j'ai arrêté le feu lorsque le caramel était encore transparent, qu'il bouillait et commençait légèrement à épaissir).*

Pendant ce temps, tu montes les blancs d'œufs en neige et quand ils commencent à bien mousser, ajoutes les 50 g de sucre restant en continuant de fouetter. Tu ajoutes ensuite le sirop et tu continues de battre jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.

La meringue est maintenant prête à être utilisée.

## MONTAGE

Étales ta meringue sur la tarte avec une poche à douille ou à la spatule.

Avec la poche à douille tu peux faire de rendu plus nets et travaillés, mais à la spatule tu obtiens un résultat plus authentique, au choix !

Comme je disais, la meringue italienne est déjà un peu cuite. Si tu comptes la manger dans les 2j (seul(e) ou accompagné(e), on ne juge pas!), pas besoin de la griller (surtout si tu n'as pas de chalumeau).

Tu peux la faire griller ou non sur le dessus avec un chalumeau ou le grill du four !

Attention, avec le grill du four, la meringue se rétracte et sera donc bien moins jolie.

Ajoutes la déco de ton choix, et c'est prêt !

MIAM MIAM !