

Tartes

Tarte au citron de menton meringuée minute



2h05 **50 min** **15 min** **1h** **482**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

50 g **Beurre**
100 g **Farine**
30 g **Sucre semoule**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème au citron

3 **Citron(s)**
25 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 g **Maïzena**
100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la meringue

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Sucre semoule**
30 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation et cuisson de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Mélanger le beurre, la farine et le sucre et une pincée de sel dans un saladier avec les doigts.
- 3 Malaxer et former une boule. Recouvrir le saladier avec un torchon puis laisser reposer au réfrigérateur pendant 1h.
- 4 Sortir la pâte du réfrigérateur. Fariner le plan de travail puis étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 5 Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce, les déposer dans des moules préalablement beurrés et farinés.
- 6 Enfourner les pâtes à blanc pendant environ 15 minutes.
- 7 Mettre des billes de cuisson ou des haricots secs sur les fonds de pâte pour éviter que la pâte ne gonfle.

Étape 2

Préparation de la crème de citron

- 1 Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau d'office,

presser les jus à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver le jus dans un saladier.

- 2** Faire chauffer le jus de citron et le beurre dans une casserole sur feux doux. Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 3** Ajouter les œufs, le sucre, la maïzena puis porter le tout à ébullition. Mélanger.
- 4** Débarrasser la crème de citron dans un saladier puis recouvrir de film alimentaire. Réserver au frais.
- 5** Filmer au contact de la crème, cela évitera que la crème ne croûte sur le dessus.

Ingrédients pour le dressage

1 Zeste(s) de citron

Étape 3

Réalisation de la meringue

- 1** Verser les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un batteur.
- 2** Quand les blancs deviennent fermes, incorporer le sucre glace. Battre de nouveau.
- 3** Réserver au frais.

Étape 4

Dressage

- 1** Verser la crème de citron sur les fonds de tarte à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2** Verser la meringue dans une poche à douille munie d'une douille unie à l'aide d'une maryse. Dresser la meringue sur le dessus et autour des tartes.
- 3** Faire flamber la meringue à l'aide d'un chalumeau.
- 4** Décorer l'assiette avec des zestes de citron confit et servir de suite.