

Tartes

Tarte au citron déstructurée



40 min 20 min 10 min 10 min 419

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du crémeux citron

- 1 Verser du jus de citron dans un cul-de-poule. Ajouter le sucre semoule et les oeufs entiers. Fouetter le tout.
- 2 Préparer le bain-marie en mettant de l'eau à chauffer dans une casserole. Placer le cul-de-poule au-dessus du bain-marie.
- 3 Une fois sur le bain de marie, fouetter la préparation toutes les 2-3 minutes.
- 4 Verser de l'eau et du sucre dans une casserole. Chauffer sur feu vif pour réaliser un sirop.
- 5 Avec un zesteur, prélever les zestes de citron. Retirer la partie blanche de la peau qui apporterait de l'amertume. Le tailler en bandelettes.
- 6 Mettre les zestes de citron dans le sirop bouillant.
- 7 Concasser à la main les biscuits sablés dans un saladier de façon à obtenir un sablé grossier.
- 8 Ajouter la noix de coco.
- 9 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 10 Quand la crème au citron commence à épaissir, la fouetter vivement. Continuer la cuisson tant qu'elle n'a pas la texture souhaitée.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le crémeux citron

150 g **Jus de citron**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Sucre semoule**
120 g **Beurre**

Ingrédients pour le sablé reconstitué

150 g **Biscuit(s) sablé(s)**
30 g **Noix de coco rapée**
45 g **Beurre**

Ingrédients pour les meringues

80 g **Meringue(s)**

Ingrédients pour les citrons confits

125 g **Sucre semoule**
250 g **Eau**
1 **Citron(s)**

- 11 Sortir le beurre du micro-ondes. Verser le beurre fondu sur les biscuits, mélanger à la main. Porter des gants en latex si souhaité.
- 12 Cuire les zestes de citron jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 13 Mettre un peu de sablé au fond des verrines.
- 14 Faire durcir cette pâte au congélateur pendant 15 minutes.
- 15 Lorsque la crème au citron a pris une texture épaisse un peu comme la mayonnaise, retirer la casserole du feu.
- 16 Ajouter le beurre dans le crémeux au citron, fouetter jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- 17 Mettre le crémeux au citron dans une poche à douille.
- 18 Fermer l'ouverture de la poche à douille avec un noeud, presser la crème vers l'extrémité.
- 19 Sortir les verrines du congélateur.
- 20 Couper l'extrémité de la poche à douille. Dresser la crème au citron dans les verrines sur le sablé.
- 21 Placer le mélange au congélateur pendant 5 minutes.
- 22 Stopper la cuisson du citron confit.
- 23 Egoutter les citrons confits à l'aide d'une passoire.
- 24 Le sirop peut être utilisé pour imbiber des biscuits dans d'autres recettes.

Étape 2

Dressage

- 1 Émietter les meringues grossièrement.
- 2 Sortir les verrines du congélateur.
- 3 Parsemer la meringue sur le crémeux au citron.
- 4 Décorer de citron confit.