



NOUVEAU LOOK POUR TARTE AU CITRON MERINGUEE

Pour 8 personnes - 1 cercle 25 cms environ -

Pâte sucrée de Cyril Lignac :

110g beurre pommade - 100g sucre glace - 60g de fécule de pomme de terre - 30g poudre d'amande - 2 pincées de vanille en poudre - 2 pincées de sel - 2 oeufs - 220g farine T.55 tamisée -

Dans la cuve du robot muni de la feuille, ramollir le beurre. Ajouter le sucre glace, la fécule, la poudre de vanille, la poudre d'amandes et le sel. Mélanger. Casser les 2 oeufs et mélanger à nouveau. Ajouter la farine tamisée. Mélanger jusqu'à formation d'une boule. Etaler entre deux feuilles guitare ou de papier sulfurisé. Placer sur une plaque et entreposer au réfrigérateur pour 1 heure ou mieux la veille.

Lemon-curd :

10 gros citrons - 8 oeufs - 400 g sucre semoule - 250g beurre doux -

Rincer les citrons, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol. Presser les citrons, récupérer 40 cl à ajouter aux zestes. Réserver. Casser les oeufs dans une terrine et les battre à la fourchette. Fondre le beurre sur feu doux dans une sauteuse. Ajouter le sucre et les oeufs battus, puis les zestes et le jus. Cuire 8 min sur feu doux tout en remuant à l'aide d'un fouet sans arrêt.

Filtrer la préparation au dessus d'un cul de poule. Pour plus de finesse ne pas hésiter à mixer au mixeur plongeant 3 bonnes minutes. Laisser refroidir en mélangeant souvent. Mettre en pots, stocker au réfrigérateur.

Meringue italienne : (peut se congeler dans une boîte hermétique)

75g eau - 250g sucre semoule - 150g blancs d'oeufs - 50g sucre semoule -

Dans une casserole cuire jusqu'à 124°C l'eau avec le sucre. Au robot muni du fouet monter les blancs d'oeufs avec la moitié du sucre et les serrer avec le sucre restant. Verser le sucre cuit sur les blancs (sans arrêter le robot) et laisser tourner jusqu'à refroidissement.

Montage :

Préchauffer le four à 180°.

Etaler la pâte à tarte, découper un rond de 28 cms de diamètre. Placer le cercle sur un papier sulfurisé posé sur une plaque à pâtisserie. Placer la pâte à l'intérieur du cercle, découper l'excédent. Placer au centre de la pâte un emporte-pièce de 8cms. Découper le centre. Replacer l'emporte-pièce. Le chemiser côté pâte de papier sulfurisé (chose que je n'ai pas faite, erreur de ma part, pour le démoulage). Placer une bande de pâte autour, côté pâte, de l'emporte-pièce. Placer une feuille de papier sulfurisé, verser des cailloux de cuisson ou des haricots secs. Enfourner et cuire 20 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

Astuce : fondre quelques fèves de chocolat ivoire. A l'aide d'un pinceau l'étaler sur le fond et les bords de la tarte. Garnir de lemon-curd sur une couche d'0,5cm. Placer la meringue italienne dans une poche munie d'une lisse n°13. Pocher à votre convenance. Décorer de cubes de citron confit. Placer au frais jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr