



Recette de
Moulinex

Tarte au citron meringuée

-/5 -

TEMPS TOTAL

1h 35min

 PRÉPARATION

1h 15min

 CUISSON

20min

 REPOS

0min

Ingrédients

6 personnes

10 g Beurre

2 Citrons jaunes

125 g Beurre

4 Oeufs

150 g Sucre

1 Pâte sablée

2 Blancs d'oeufs

125 g Sucre

4 cl Eau

Accessoires

Préparation

Etape 1 /17

Cette recette nécessite une préparation de base : la pâte sablée. L'avez-vous bien réalisée avant de poursuivre cette recette ? Si non, elle est accessible dans le bloc "Pré-requis" en revenant sur l'écran principal de la recette. Il vous faut compter 2h15 : 15min de préparation et 2h de temps de repos au réfrigérateur.



1 Pâte sablée

Etape 2 /17

Étalez la pâte sablée sur 3 à 4 mm d'épaisseur sur le plan de travail, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



1 Pâte sablée

Etape 3 /17

Beurrez un moule et y déposer la pâte. Doucement, avec vos doigts, poussez pour que la pâte épouse bien le bord du moule, laissez dépasser l'excédent de pâte. Placez au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.



10g Beurre



1 Pâte sablée

Etape 4 /17

Préchauffez le four à 180 degrés.

Etape 5 /17

Sortez le fond de tarte et découpez l'excédent de pâte, au couteau.

Etape 6 /17

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte, recouvrez de billes de cuisson en céramique (ou avec des haricots secs ou du riz cru) pour lester la pâte et faites cuire 15 à 20 minutes à 180 degrés. Réservez.

Etape 7 /17

Préparons maintenant la crème citron. A l'aide d'un économe, râpez le zeste des citrons en filaments (uniquement la partie jaune). Dans une casserole, pressez le jus des citrons, ajoutez-y les zestes et mélangez-les avec le beurre. Faites fondre le tout à feu doux.



2 Citrons jaunes



125g Beurre

Etape 8 /17

Dans le bol du robot, ajoutez les œufs avec le sucre. Appuyez sur 'Start'.



4 Oeufs



150g Sucre



Fouet Flex



Manuel



V6



2 min

Etape 9 /17

Appuyez sur 'Start' puis versez le mélange beurre fondu et le jus de citron en filet dans votre mélange en laissant le robot tourner.



2 Citrons jaunes



125g Beurre



Fouet Flex



Manuel



V3



1 min

Etape 10 /17

Mettez le tout dans la casserole et portez à ébullition votre préparation sans jamais cesser de remuer avec un fouet. La préparation doit prendre du corps et s'épaissir. Faites cuire pendant 3 minutes.

Etape 11 /17

Versez la préparation sur la pâte sablée cuite et réservez au frais pendant 1 heure.

Etape 12 /17

Pendant que la pâte repose au frais, il vous faut désormais réaliser la meringue, qui servira à garnir votre tarte. Pour ce faire, ajoutez les blancs d'œufs dans le bol de la machine, préalablement nettoyé.



2 Blancs d'oeufs



Fouet Flex

Etape 13 /17

Préparez le sirop de sucre en faisant chauffer le sucre et l'eau dans une casserole. Pour la suite, munissez-vous d'un thermomètre.



125g Sucre



4cl Eau

Etape 14 /17

Lorsque le mélange atteint 110 degrés, appuyez sur 'Start' pour battre les blancs.



Fouet Flex



Manuel



V8



2 min

Etape 15 /17

Lorsque le mélange atteint 118 degrés, arrêtez la cuisson. Appuyez sur 'Start' et versez lentement votre sirop de sucre dans le bol du robot, sur les blancs montés.



Fouet Flex



Manuel



V4



2 min

Etape 16 /17

Votre meringue est prête à être utilisée pour garnir votre tarte.

Etape 17 /17

À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dressez harmonieusement la meringue sur la tarte, puis brûlez-la à l'aide d'un chalumeau.