

TARTE CITRON MERINGUEE



Préparation : 1 h - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** moule 28-30 cm, poche à douille (facultatif), thermomètre

Ingrédients : 6-8 personnes

- PATE SABLEE - 140 g de beurre - 250 g de farine T45 - 100 g de sucre semoule - 1 jaune d'oeuf - 45 ml d'eau froide - CREME AU CITRON - 150 g de sucre semoule - 3 citrons non traités - 30 g de beurre - 3 oeufs - MERINGUE ITALIENNE - 180 g de sucre semoule - 3 c.s d'eau - 3 blancs d'oeuf

PATE SABLEE

1. Préparez la pâte sablée en suivant la recette.
2. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
3. Cuire à blanc pendant 20 minutes.

CREME AU CITRON

1. Pendant ce temps, prélevez le zeste d'un citron.
2. Dans la cuve munie du couteau métal. Mettez les zestes et le jus de citron, le sucre en poudre et les oeufs entiers. Mélangez pendant 1 minute.
3. Reversez le tout dans une casserole. Portez à ébullition en mélangeant avec une cuillère en bois.
4. Incorporez le beurre coupé en morceaux. Transvasez dans le robot. Mettez en marche 30 secondes.

5. Versez le mélange sur la pâte. Mettez au four 15 à 20 minutes à 120°C (th. 4).

MERINGUE A L'ITALIENNE

1. Dans la cuve munie du batteur, montez les blancs pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.

2. Pendant ce temps, faites fondre à feu doux le sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau. Faites cuire jusqu'à 119°C. Laissez débuller environ 5 secondes hors du feu.

3. Versez par l'ouverture le sucre cuit sur les blancs. Laissez tourner 5 minutes environ.

4. Déposez la meringue sur la tarte au citron à l'aide d'une poche à douille* ou à défaut avec une cuillère. Faites dorer au four en position «grill» pendant environ 1 à 3 minutes. Surveillez la cuisson.

5. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifonction Premium ■