

Tarte au citron vert



Ingrédients pour une tarte de 22 cm de diamètre :

Pâte sucrée :

140g de farine, 140g de beurre, 25g de poudre d'amande, 25g de sucre glace, 30g de sucre semoule, 20g d'oeuf soit 1/2

Pâte d'amande :

40g de miel, 20g de sirop de glucose, 90g d'eau, 180g de sucre semoule, 375g d'amandes en poudre

Moelleux citron vert :

70g de pâte d'amande, 35g d'oeuf soit un petit, 5g de maïzena, le zeste d'un citron vert, 20g de blanc d'oeuf soit un, 25g de beurre

Crème citron vert :

40g de jus de citron vert, le zeste d'un citron vert, 85g d'oeuf soit 2 petits, 60g de sucre semoule, 85g de beurre

Meringue citron vert :

30g de blanc d'oeuf soit 1, 50g de sucre semoule, 5g de jus de citron

Préparation :

Pâte sucrée :

Sabler la farine et le beurre du bout des doigts. Ajouter la poudre d'amande, le sucre glace et le sucre semoule. Mélanger puis ajouter l'oeuf. Travailler légèrement. Emballer la pâte dans un film alimentaire et réserver au frais.

Pâte d'amande :

Faire bouillir dans une casserole le miel, le sirop de glucose, l'eau et le sucre. Verser les amandes dans un robot mini d'une lame. Ajouter le sirop bouillant et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Moelleux citron vert :

Mélanger la pâte d'amande avec l'oeuf. Ajouter la maïzena et le zeste de citron vert. Incorporer ensuite le blanc monté en neige puis le beurre préalablement fondu.

Crème citron vert :

Mélanger les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Chauffer le jus de citron avec le zeste. Filtrer le jus puis l'incorporer au mélange oeufs/sucre. Cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe. Laisser tiédir puis incorporer le beurre coupé en petits morceaux.

Meringue citron vert :

Monter le blanc en neige. quand il commence à mousser, ajouter le sucre. Terminer par le jus de citron vert.

Organisation, montage et finition :

L'avant veille ou quelques jours avant :

Préparer la pâte d'amande.

La veille :

-Préparer la pâte sucrée. Foncer un moule ou un cercle à tarte puis réserver au frais.

-Préparer le moelleux citron vert. répartir le moelleux sur la pâte sucrée et cuire à 170°C pendant 20mn. Laisser refroidir puis décercler.

-Préparer la crème citron vert et laisser refroidir.

-Répartir la crème sur la tarte puis réserver au frais.

Le jour de la dégustation :

-préparer la meringue puis la répartir sur la tarte à l'aide d'une poche à douille ou simplement une spatule. Caraméliser la meringue au chalumeau puis déguster!!!!

