

Tarte au citron meringuée

Ingrédients

Pâte Brisée : 70 g de beurre + 150 g de farine + 1 sachet de sucre vanillé + 1 pincée de sel + 20 g d'eau ou une pâte toute prête, ou une pâte sablée comme moi.

Crème au citron : 150 g de sucre + 60 g de beurre + 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf + zeste et jus de 2 citrons

Meringue : 3 blancs d'œuf + 200 g de sucre + 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Pour réaliser la pâte Brisée : mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol du Thermomix, le sel, la farine, le sucre vanillé et 20g d'eau dans le bol et régler **30sec sur la fonction »Épi«**.

Afin de décoller la pâte du bol, mixer **10 sec, fonction sens inverse, vitesse 2**.

Étaler la pâte au rouleau et la déposer dans un plat à tarte beurré ou avec une feuille de papier sulfurisé en dessous. Piquer le fond avec une fourchette puis enfourner **20 minutes environ**. (l'idéal est de glisser une feuille de papier sulfurisé et d'y mettre soit des légumes secs ou des billes de céramique (600 g seront nécessaire pour ma grande tourtière) A surveiller bien sur !!

Pendant que la pâte Brisée cuit, préparer la **crème au citron** : verser dans le bol du Thermomix le sucre, le zeste et les jus de 2 citrons, le beurre **et régler 2 min à 60° / vitesse 2**.

Faire tourner à **vitesse 4** et verser les œufs + le jaune. Arrêter de suite après avoir ajouté les œufs et régler **7 min à 80° à vitesse 2**.

Garnir le fond de la tarte de cette crème. Laisser refroidir.

Préparer le sucre glace avec 200 g de sucre, **vitesse 9, pendant 10 secondes**. Réserver ce sucre glace et rincez le bol du Thermomix.

Mettre le sucre en poudre dans le bol et régler 10 secondes à vitesse 9 (pour faire le sucre glace)

Insérer le fouet dans le bol. Ajouter les blancs d'œufs et le sel et régler 5 secondes à vitesse 4 puis 5 mn à 50°, vitesse 3,5.

Étaler ensuite l'appareil à meringue sur la tarte et enfourner le temps de faire dorer, environ 8 minutes .J'ai utilisé ensuite un chalumeau pour faire de petites ombres. La meringue est légèrement craquante. Puis j'ai mis quelques zestes pour faire joli.

Pour la meringue italienne au robot (hors thermomix):

Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau et mettre à chauffer en contrôlant la température avec un thermomètre de cuisson, mettre l'alarme de votre thermomètre et la régler à 114° (il doit aller ensuite jusque 118°), à ce moment là.

Mettre les 2 blancs d'œufs dans la cuve du robot (pour moi au KitchenAid) , et régler la vitesse maximum.

Dès que le sirop atteint 118°, retirer la casserole du feu, attendre quelques instants qu'il n'y ait plus de bulles à la surface du sirop et verser ce sirop sur les blancs montés très lentement et contre la paroi du robot et surtout pas sur les fouets) toujours en fouettant, mais en baissant la vitesse du robot sur 6 ,7 surveiller votre meringue elle devient brillante, arrêter le robot des qu'elle est refroidi.(environ 35°)

La meringue italienne est prête.

Pour un joli dressage, la mettre dans une poche à douille.

La dorer au chalumeau, elle garde ainsi son moelleux à l'intérieur.