

Tarte citron meringuée



| Recettes | Quantités | Progression |
|--------------------|-----------|---|
| Beurre | 0.165 | <u>Pâte sablée</u> |
| Sucre | 0.100 | Mélanger le beurre et le sucre à la main. |
| Œufs | 0.060 | Incorporer les œufs un à un. |
| Sel | 0.003 | Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir. |
| Farine | 0.300 | Laisser reposer au froid. |
| Blancs d'œufs | 4 | <u>Meringue italienne</u> |
| Sucre | 0.250 | Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau. |
| Eau | QS | Mettre les blancs dans la bassine du batteur. Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse. A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse. Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne. |
| Jus de citron | 0.300 | <u>Crème citron</u> |
| Œufs | 6 | Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron. |
| Sucre semoule | 0.250 | Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement. |
| Poudre à crème | 0.010 | Incorporer la poudre à crème |
| Beurre | 0.090 | Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron. remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème <u>pendant plusieurs minutes.</u> Incorporer le beurre hors du feu. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule |
| Fruits rouges | 1 | <u>Montage de la tarte</u> |
| Rondelle de citron | 1 | Foncer un cercle à tarte légèrement beurré. |
| Nappage blond | 0.050 | Piquer et laisser reposer un peu au froid. Cuire à 200°C. Décercler et réserver sur grille. Garnir le fond à ras bord avec la crème citron. Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande. Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes. Décorer à volonté. |