

RECETTE

Tarte citron meringuée

RECETTE POUR 2 TARTES DE 6 PERSONNES

RÉALISÉE PAR PIÈR-MARIE LE MOIGNO, CHEF PÂTISSIER-CHOCOLATIER, LORIENT ET VANNES (56)

Création composée d'une base de sablé cassonade, d'une crème citron onctueuse, d'une meringue soufflée très peu sucrée.



© Erico D'Ario - BACK EUROP FRANCE

INGRÉDIENTS

Crèmeux mangue/citron jaune

- 300 g de jus de citron pulpe
- 390 g de sucre
- 390 g d'œufs
- 20 g de gélatine masse
- 510 g de beurre sec

Sablé cassonade

- 114 g de farine
- 80 g de beurre
- 60 g d'amande en poudre
- 60 g de sucre cassonade
- 17 g de sucre semoule
- 2 g de sel

Meringue soufflée

- 125 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 5 g de zeste de citron vert

PRÉPARATION

Crèmeux mangue/citron jaune

Mélanger le jus, le sucre et les œufs dans une casserole et porter 2 min à ébullition en mélangeant. Incorporer ensuite la gélatine, puis à 55 °C, incorporer le beurre en parcelle. Couler enfin 700 g de crème citron dans un moule et bloquer au froid négatif.

Sablé cassonade

Réaliser la pâte par sablage, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé, 3 disques de 160 g et de diamètre 18 cm

Meringue soufflée

Monter les blancs d'œuf doucement au batteur, ajouter le sucre en 3 fois jusqu'à l'obtention d'une texture ferme mais mousseuse. Ajouter en un minimum de gestes les zeste de citron afin de ne pas faire retomber la meringue. Mouler en moule passant au four et cuire 10 min à 90 °C. Laisser refroidir puis utiliser.

MONTAGE

Sur un disque de pâte sablée, déposer d'abord un disque de crème citron puis superposer une meringue soufflée aux zestes. Décorer la tarte avec quelques points de crème citron et des segments de citron jaune bio.

ASTUCE :

POUR UN JOLI RÉSULTAT VISUEL, DÉPOSER QUELQUES PETITS BOUTS DE FEUILLE D'OR. ILS « S'ENVOLERONT » DANS VOTRE VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE !

SÉLECTION



- ▶ Œuf frais vrac 53/63 g
Carton 360 pièces Code BEF 28709
- ▶ Amande poudre blanchie
Sachet 1 kg Code BEF 14175