



TARTE AU CITRON DE MENTON MERINGUÉE

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte

60g	Poudre d'amande
60g	Sucre glace
125g	Beurre pommade (mou)
250g	Farine
1	Œuf

Pour la crème aux Citrons de Menton

3	Œufs
4	Citrons de Menton
120g	Sucre
1 sachet	Sucre vanillé
60g	Beurre
1 cas	Maïzena
1 feuille	Gélatine

Pour la meringue suisse

3	Blancs d'œufs
120g	Sucre glace
1 pincée	Sel

RÉALISATION DE LA PÂTE

1. Mélanger le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande et la farine.
2. Quand le mélange est homogène, l'étaler entre 2 feuilles de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Cuire le fond de tarte « à blanc » :

3. Garnir le moule à tarte en lissant la pâte contre le bord. Couper le surplus de pâte, en laissant dépasser un rebord d'environ 1 cm (la pâte va se rétracter lors de la cuisson).
4. Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7).
5. Piquer le fond de tarte avec une fourchette, sur toute sa surface.
6. Couper un disque de papier sulfurisé d'un diamètre supérieur de 5 cm environ à celui du moule à tarte, l'humecter légèrement, et le poser sur le fond de tarte en le faisant bien adhérer.
7. Garnir le fond de tarte d'haricots secs ou de billes de cuisson (métal ou céramique). Déposer le moule dans le four et laisser cuire 20 min. Retirer le lest et le papier sulfurisé, et enfourner à nouveau pour 5 min.
8. Laisser refroidir la pâte avant de garnir de crème.



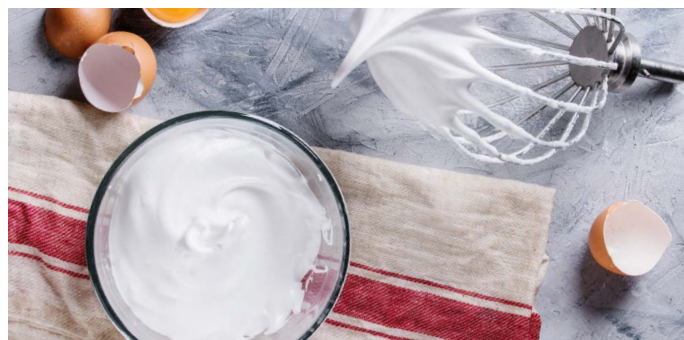
RÉALISATION DE LA CRÈME AUX CITRONS DE MENTON

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 15 minutes.
2. Laver les citrons et récupérer le jus (20 cl environ). Faire de fines lanières avec la peau d'un citron, qui pourront servir comme éléments de décoration à la fin (option).
3. Mettre le jus de citron, le sucre semoule, le sucre vanillé et le beurre dans une casserole et chauffer à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le beurre fonde. Retirer du feu et ajouter la maïzena délicatement pour éviter les grumeaux. Fouetter pour obtenir un mélange homogène.
4. Essorer la feuille de gélatine et l'ajouter à la préparation.
5. Battre les œufs à part, ajouter à la préparation en augmentant légèrement le feu et en continuant de remuer avec le fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Veiller à toujours remuer lorsque les œufs sont ajoutés car la crème de citron pourrait brûler.
6. Stopper lorsque la crème est épaisse et bien onctueuse.
7. Ôter du feu et verser l'appareil sur le fond de tarte cuit.
8. Filmer au contact de la préparation et mettre au frais pendant 2h minimum.



MERINGUE SUISSE

1. Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel en ajoutant le sucre petit à petit.
2. La meringue est prête lorsqu'elle forme un bec d'oiseau sur le fouet et que le mélange est ferme.



MONTAGE FINAL

1. Remplir une poche à douille puis décorer le dessus de la tarte avec la meringue suisse.
2. Dorer la meringue dans le four sur la position grill entre 5 et 8 min maximum. L'opération peut aussi être réalisée au chalumeau.
3. Rajouter à la fin les lanières de citron, en option (attention les traits doivent être très fins).



Régalez-vous !