



## Tarte au chocolat cardamome et meringue au citron vert

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

Temps de repos : 1h30

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la pâte*

- 250 g de farine
- 125 g beurre mou
- 1 c à soupe de sucre
- 8 à 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 12 gousses de cardamome concassées (graines)

*Pour la ganache au chocolat*

- 250 g de chocolat à pâtisser
- 25 cl de crème liquide
- 50 g de beurre en morceaux

*Pour la meringue au citron vert*

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 120 g de sucre en poudre
- 1 cuil à café de jus de citron
- Le zeste d'1/2 citron vert

### **Préparer la pâte**

1. Dans un récipient, mélanger la farine, le sel et le sucre.
2. Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir rapidement du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une semoule grossière. Ajouter l'eau selon la consistance obtenue.
3. Ajouter les graines de cardamome et confectionner une boule de pâte bien lisse et homogène. Réserver au frais pendant 30 minutes.
4. Préchauffer le four à 180°C (th.6)
5. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et garnir un moule à tarte préalablement beurré et fariné.
6. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette, déposer un papier cuisson sur la pâte et garnir le fond de billes de cuisson (pour éviter que la pâte ne gonfle à la cuisson). Enfournier pendant 15 mn environ.
7. Retirer les billes et le papier sulfurisé et prolonger la cuisson pendant 5 mn.
8. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

### **Préparer la ganache**

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Hors du feu, ajouter la crème liquide et mélanger.
3. Ajouter le beurre en morceaux et mélanger jusqu'à l'obtention d'une ganache bien lisse et homogène.
4. Quand le fond de tarte est refroidi, verser la ganache et laissez prendre au frais pendant 1 heure minimum.

### **Préparer la meringue**

1. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer progressivement le sucre et les zestes de citron.
2. A l'aide d'une poche à douille, dresser des mini meringues sur toute la surface de la tarte au chocolat et les colorer rapidement à l'aide d'un chalumeau.
3. Déguster !