



La tarte au citron meringuée
Une recette de Noémie Honiat, chef du restaurant l'Univers

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 125 g de farine
- 175 g de beurre
- 80 g de pâte d'amande
- 2 jaunes d'œuf
- 90 g de sucre glace
- 1 zeste de citron vert

Pour la crème citron

- 170 g de jus de citron
- 15 g de sucre
- 15 g de féculé
- 1 feuille de gélatine
- 50 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 1 zeste de citron

Pour la meringue italienne

- 125 g de sucre
- 2 blancs d'œuf
- 50 g d'eau

Pâte sablée

1. Mélanger l'ensemble des ingrédients. Réaliser la pâte homogène puis ajouter un zeste de citron.
Laisser reposer au frais.
2. Étaler et cuire à 180C° environ 15 minutes.

Crème citron

1. Chauffer le jus de citron avec le zeste, blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la féculé.
2. Une fois le jus chaud, le verser sur le mélange blanchi.
3. Ajouter la gélatine ramollie et refroidie.
4. Une fois le mélange à 35°C, ajouter le beurre puis mixer.
5. Réserver en poche à douille au froid.

Meringue italienne

1. Chauffer l'eau avec le sucre à 118C°, monter les blancs et verser le sucre dessus jusqu'à refroidissement.
2. Mettre en poche et brûler.
3. Dresser à l'assiette tous les éléments harmonieusement.