

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE (COMME à VÉZELAY)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-au-citron-meringue/>

Une tarte au citron intense et délicieuse !

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 20 cm de diamètre

*Le fond de tarte

200 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

430 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI

*La Meringue

200 grammes de Meringue Suisse Pour la recette, voir ICI

*Gouttes jaunes

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire couleur jaune

Pour une tarte de 17 cm de diamètre

*Le fond de tarte

144,4 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

310,6 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI

*La Meringue

144,4 grammes de Meringue Suisse Pour la recette, voir ICI

*Gouttes jaunes

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire couleur jaune

Pour une tarte de 22 cm de diamètre

*Le fond de tarte

242 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

520,3 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI

*La Meringue

242 grammes de Meringue Suisse Pour la recette, voir ICI

*Gouttes jaunes

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE (COMME à VÉZELAY)

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire couleur jaune

Pour une tarte de 25 cm de diamètre

*Le fond de tarte

312,5 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

671,8 grammes de Crèmeux Citron Pour la recette, voir ICI

*La Meringue

312,5 grammes de Meringue Suisse Pour la recette, voir ICI

*Gouttes jaunes

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire couleur jaune

Instructions

Le fond de tarte

1. Réaliser la Pâte Sucrée (200 g) : Je vous propose ma recette qui est sur le blog
2. La recette est ICI
3. Je vous ai indiqué le poids utile (final) : 200 g, mais je prévois d'en faire plus (presque le double) afin de pouvoir abaisser plus facilement
4. Je conseille de bouler, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser au frais pour au moins 2 heures

La cuisson à blanc

5. Sortir du frais, et retirer le film alimentaire étirable
6. Puis abaisser, et foncer un cercle à pâtisserie
7. Laisser reposer au frais 2 heures
8. Puis, cuire à blanc dans le four, c'est à dire cuire la pâte seule. On a déjà vu la technique pour foncer et cuire à blanc : voir ICI, qui vous donnera toutes les astuces pour une cuisson à blanc réussie. C'est en fait facile, mais il faut juste suivre tous les conseils à la lettre !
9. Je vous conseille d'utiliser un tapis silicone perforé, pour une meilleure cuisson : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Le crèmeux citron

10. Réaliser le Crèmeux Citron (430 g)
11. La recette est ICI
12. Si votre crème obtenue n'est pas lisse (ou si vous l'aviez laissé au frais), il faut la "lisser" en la mixant au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
13. Une fois réalisée, verser et étaler le Crèmeux Citron (430 g) au fond de la tarte cuite, à l'aide d'une spatule coudée
14. Placer au frais afin de figer

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE (COMME à VÉZELAY)

La meringue

15. Une des recommandations du chef pâtissier de Vézelay pour une belle meringue qui soit soyeuse sur une tarte citron, c'est d'utiliser une meringue suisse : non pas française (qui ne peut pas être passée au chalumeau (parfois appelé 'torche') pour la déco) ni Italienne (qui n'est pas aussi soyeuse)

16. Réaliser la Meringue Suisse (200 g)

17. La recette est ICI

La poche à douille

18. La 2eme recommandation du chef pâtissier de Vézelay, c'est de ne pas utiliser une douille métal, mais d'utiliser tout simplement une poche à douille sans douille ; cela permet de réaliser des "vagues" ou des "ondelettes" qui soient plus belles. Avec une poche sans douille, la meringue va sortir en faisant elle-même des vagues de gauche à droite, alors qu'avec une douille métal, elle aura tendance à rester "droite"

19. Prendre une poche à douille, en plastique jetable. On va "imiter" une douille Saint-Honoré : couper d'abord un embout horizontal, puis un angle à 45 degrés (voir photos)

Pochage

20. Pocher alors la meringue et recouvrir la tarte

21. Ensuite, on va colorer la meringue en passant une flamme au chalumeau (parfois appelé 'torche')

22. Essayer de garder une bonne distance de la flamme à la tarte : on veut éviter de trop colorer, ou pire, de noircir la meringue

Gouttes jaunes

23. Dans un bol, mélanger du Nappage neutre et du Colorant alimentaire (jaune)

24. Verser à l'intérieur des vagues, à l'aide d'un petit cornet ou d'une petite poche à douille

25. Pour faire un cornet, voir l'article ICI