

Tarte au citron "la meilleure"

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 35 minutes

Réfrigération: 35 minutes

Portions: 8

~Ingrédients pour la croûte

250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie

45 ml (3 c. à soupe) de sucre

0,5 ml (1/8 c. à thé) de poudre à pâte

90 ml (6 c. à soupe) de beurre demi-sel froid, coupé en cubes

1 oeuf

~Ingrédients pour la garniture

310 ml (1 1/4 tasse) de sucre

60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs

4 jaunes d'oeufs

Le zeste râpé de 2 citrons

180 ml (3/4 tasse) de jus de citron fraîchement pressé (environ 4 citrons)

310 ml (1 1/4 tasse) d'eau

30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé

~Ingrédient pour la meringue suisse

45 ml (3 c. à soupe) d'eau froide

5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs

180 ml (3/4 tasse) de sucre

4 blancs d'oeufs

~Préparation de la croûte

1)Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

2)Au robot culinaire, mélanger la farine, le sucre et la poudre à pâte. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que le tout ait la texture du sable. Ajouter l'oeuf et mélanger jusqu'à ce que la pâte ait une texture granuleuse. Du bout des doigts, presser la pâte dans le fond et sur les rebords d'un moule à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre. Cuire au four environ 22 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Laisser refroidir.

~Préparation pour la garniture au citron

3)Dans une casserole, hors du feu, mélanger le sucre et la fécule. Incorporer les jaunes d'oeufs, le zeste et le jus de citron en remuant à l'aide d'un fouet. Ajouter l'eau et porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter une minute et retirer la casserole du feu. Passer au tamis. Ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.

4)Verser dans la croûte. Couvrir d'une pellicule de plastique directement sur la garniture et laisser tiédir au réfrigérateur.

~Préparation pour la meringue suisse

5) Dans la partie supérieure d'un bain-marie, hors du feu, mélanger l'eau et la fécule. Déposer la partie supérieure au-dessus de la casserole d'eau frémissante. Cuire en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer le bol du bain-marie. Incorporer le sucre et les blancs d'oeufs. Remettre le bol sur le bain-marie et chauffer environ 1 minute ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer à nouveau le bol du bain-marie et fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que la meringue forme des pics semi-fermes. Couvrir la tarte de meringue et la cuire au centre du four à 180 °C (350 °F) environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée. Réfrigérer environ 6 à 8 heures.

source: Ricardo cuisine

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule