

Tarte citron framboise meringuée



Elle est donc composée d'une pâte sablée, d'une crème de citron, d'une petite compotée de framboises et d'une meringue.

Commencer par préparer la crème au citron que vous mettez au frais pour qu'elle prenne bien.

Pour la crème au citron :

- ✕ le jus et le zeste de 2 citrons non traités
- ✕ 2 œufs entiers et 3 jaunes d'œufs
- ✕ 80 gr de sucre en poudre
- ✕ 70 gr de beurre en dés.

Verser le sucre, les œufs entiers et les jaunes, le jus et les zestes des citrons râpés dans une casserole. Mélanger bien et porter à ébullition sur feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à épaississement.

Dès la première ébullition, incorporer le beurre en une seule fois et en mélangeant énergiquement. Réserver la crème.



Pour la pâte sablée :

- ✕ 250g de farine
- ✕ 125 g de beurre
- ✕ une pincée de sel
- ✕ 2 cuillère à soupe de sucre
- ✕ 1 œuf battu
- ✕ 1 soupçon d'eau.

Mélanger la farine et le beurre mou dans la cuve du robot jusqu'à ce que le mélange devienne sableux et homogène. Rajouter le sel et le sucre et faire de nouveau tourner.

Tout en laissant le robot tourner, ajouter l'œuf battu, et si besoin un petit peu d'eau. Sortir la boule de pâte et la mettre dans du film plastique au frigo.

Pour la compotée de framboises :

- ✕ 250 gr de framboises
- ✕ du sucre en poudre

Faire chauffer des framboises entières avec un peu de sucre une dizaine de minutes à feu moyen afin qu'elles compotent légèrement.

Réserver.

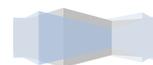
Préchauffer le four à 170°C.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur, en la tournant d'un quart de tour après chaque passage au rouleau afin que l'épaisseur soit homogène.

Déposer la pâte dans un moule ou un cercle légèrement beurré. Egaliser les bords avec l'envers d'une lame de couteau. Entailler la pâte à plusieurs endroits et enfourner sur une grille 25 min.

Retirer du four et laisser tiédir une dizaine de minutes.

Quand le fond de tarte est refroidi, dresser la crème au citron à la poche à douille, puis ajouter la compotée de framboises.



Enfin, réaliser la meringue :

- ✕ 3 blancs d'œuf
- ✕ 100 gr de sucre

Monter les blancs en neige avec le sucre.

Votre meringue est prête, il ne vous reste plus qu'à lui faire prendre une jolie couleur avec votre chalumeau.



Un petit conseil, la pâte sablée est toujours meilleure (car moins dure) le lendemain voir le surlendemain, alors n'hésitez pas à préparer votre tarte la veille, et finir par la meringue le jour J.

