

## Tarte au citron cf C. Michalak



**Ingrédients pour la pâte sucrée** (base Christophe Michalak) : 35 g poudres d'amandes, 2 g sel, 90 g sucre glace, 190 g farine, 20 g féculé de pomme de terre ou maïs, 130 g beurre, 1 oeuf (50 g d'oeuf)

Tamiser la farine, la féculé et le sucre glace. Couper le beurre en dés et le travailler à la main. Ajouter l'oeuf. Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, mettre en boule, filmer et stocker minimum 1h au réfrigérateur. Une fois la pâte abaissée, la laisser reposer 1h avant cuisson. Faire cuire environ 12 minutes à 180° dans le moule.

**Ingrédients pour la crème citron** : 1 citron jaune non traité (jus + zeste), 65 g de sucre semoule, 65 g de crème épaisse, 2 oeufs, 2 g de gélatine

Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients, sauf la gélatine. laisser macérer toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, mettre la gélatine à tremper dans une grande quantité d'eau froide. Mettre la préparation dans une casserole et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine égouttée et essorée. Mélanger. Chinoiser et mixer.

Mouler dans le Flexipat ou en cadre (au moins même dimensions, voire plus grand que le moule à tarte). Congeler.

**Ingrédients pour la meringue** : 4 blancs d'oeufs tempérés (à température ambiante), 130g de sucre, zeste d'un citron (facultatif), sucre glace

Dans la cuve du batteur électrique muni d'une fouet, monter les blancs d'oeufs et ajouter le sucre petit à petit et les zestes de citron si besoin.

Disposer la crème citron surgelée sur la pâte cuite. Pocher la meringue sur la crème citron avec une douille Saint-Honoré (l'une des nouveautés du catalogue Demarle, je l'adore). Saupoudrer de sucre glace. Mettre immédiatement dans un four préchauffé à 240°C (th8) pendant 2 mn, jusqu'à ce que la meringue caramélise légèrement.