

TARTELETTE AU CITRON

Sablé breton, crème au citron et meringue italienne

Préparation

→ Sablé breton

A l'aide d'un fouet électrique, monter le jaune d'œuf et le sucre afin de le rendre mousseux. Ajouter le beurre pommade, la levure chimique et le sel.

Étaler le sablé environ 1 cm d'épaisseur et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Détailler de taille ronde (environ 8 cm de diamètre) et faire cuire au four à 150 degrés durant 15 minutes environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Réserver à température ambiante à l'abri de l'humidité.

Astuce du chef : pour avoir un beurre pommade, sortir le beurre 2 heures avant la préparation et le laisser à température ambiante.

→ Crèmeux au citron

Mélanger l'œuf et le sucre au fouet.

Faire bouillir le jus de citron, ajouter le mélange œuf et sucre puis faire cuire à feux doux (84°C).

Ajouter le beurre en morceaux et mixer l'ensemble. Disposer l'appareil dans un moule en silicone (demi-sphère d'environ 6 cm de diamètre) puis congeler.

→ Meringue italienne

Faire cuire le sucre et l'eau à 121°C et verser ce mélange sur les blancs légèrement montés au fouet électrique.

Continuer à fouetter le tout à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit tiède.

Démouler le crèmeux puis le disposer sur le sablé breton.

Pour finir, pocher la meringue sur le dessus et à l'aide d'un chalumeau, faire colorer la meringue.

Vous pouvez réaliser la finition avec un zeste de citron.

Astuce du chef : si vous souhaitez réaliser une meringue en tourbillon comme sur la photo ci-dessus, munissez-vous d'un plateau tournant et d'une douille à Saint-honoré. Sinon, faites des points avec une douille unie comme un hérissou !



Recette du chef pâtissier
Mathieu BERNARD

Ingrédients pour 4 personnes

→ Sablé breton

1 jaune d'œuf
60 g de sucre semoule
60 g de beurre pommade
75 g de farine
2.5 g de levure chimique
1 g de sel

→ Crèmeux au citron

50 g de jus de citron
20 g de sucre
1 œuf entier
60 g de beurre

→ Meringue italienne

80 g de sucre
25 g d'eau
1 blanc d'œuf