



Tarte meringuée au yuzu

Ingrédients pour 8 personnes

Pâte sucrée : 120 g beurre salé mou, 80 g sucre glace, 1 gousse vanille, 25 g poudre d'amandes, 1 œuf, 200 g farine.

Crème de citron yuzu : 3 jus de citrons jaune bio, 2 jus de citron yuzu, 1 zeste de citron jaune bio, de zeste de citron yuzu, 100 g beurre salé, 140 g sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de maïzena

Meringue Suisse : 4 blancs d'œufs, 1 pincée de sel, 150 g sucre glace

Réalisation

Préparation de la pâte :

Mettez le beurre mou dans un récipient et tamisez le sucre glace dessus. Grattez la gousse de vanille pour sortir les grains. Ajoutez la vanille et la poudre d'amandes. Mélangez, puis une fois le mélange homogène ajoutez l'œuf et remuez. Tamisez la farine et mélangez sans trop travailler la pâte.

Enveloppez la pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur.

Préchauffez votre four 180°.

Étalez votre pâte sur 2mm d'épaisseur, foncez-la dans un moule, piquez-la, enfournez à 180 pendant 15 à 20 min.

Pour la crème de citron :

Dans une casserole à fond épais, ajoutez les jus de citron avec leurs zestes et la maïzena. Battre les œufs, et ajoutez les à la préparation.

Coupez le beurre en morceaux dans un récipient.

Faire chauffer la préparation œufs + citron tout en remuant pour la faire épaissir.

Versez la crème de citron sur le beurre, remuez à l'aide d'un fouet. Pour finir, utilisez un bras plongeur ou un mixeur, pour rendre la crème bien lisse.

Versez la crème sur votre fond de tarte refroidie.

La meringue Suisse :

Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sucre. Lorsque les blancs sont bien montés, ajoutez progressivement le sucre glace.

Votre meringue est prête lorsqu'elle est bien ferme.

Le montage :

Pochez la meringue, amusez-vous et terminez en utilisant un chalumeau pour dorer la meringue.