

Tartelette au citron meringuée

écrit par Karim



Avant de commencer, je fais une petite parenthèse sur les différentes pâtes friables. Je trouve que c'est important de comprendre dans quel cas une pâte est plus adaptée qu'une autre. (entre-temps, j'ai publié un article sur les fonds de tartelettes, cliquez ici si vous voulez le consulter)

Dans la catégorie des pâtes dites friables, on retrouve 4 pâtes :

- **Pâte sucrée** : moins de beurre, plus sèche mais moins friable - Idéale pour réaliser des tartes classique, au chocolat, au citron, à la frangipane, etc.
- **Pâte sablée** : plus de beurre, plus friable mais une texture plus aérée et fondante en bouche - Idéale pour réaliser des tartes également après cuisson.
- **Pâte brisée** : très simple à réaliser, idéale pour les tartes aux fruits sans crème de garniture.
- **Pâte à foncer** : très proche de la pâte brisée avec un peu de sucre, sans jaune d'œuf mais plus friable. Idéale pour des tartes avec un appareil liquide en garniture.

Personnellement, j'utilise principalement la pâte sucrée car je trouve qu'elle offre une meilleure texture en bouche et qu'elle est moins friable que la pâte sablée. Cela dit, vous pouvez sans hésitation réaliser cette recette avec une pâte sablée. A l'inverse, pour les cookies, j'utilise la technique du sablage car elle se marie à merveille avec les éléments croquants que l'on ajoute aux cookies. Pour la tarte au citron, la crème et le confit ont une texture plutôt fondante, c'est pour cette raison que je préfère la pâte sucrée. Elle apporte le côté croquant au dessert.

La quantité de beurre varie sensiblement d'un chef à l'autre. Elle se joue à quelques dizaines de grammes, par contre la réalisation est quasi identique. Le crémage ou le sablage. Je reviendrai, plus en détail sur les différentes techniques dans un prochain article.

Foncer une pâte peut paraître difficile au premier abord, mais vous prendrez très vite le coup de main (moi, je n'ai pas eu le choix, mon fils en réclame tous les jours ☹). Il faut en faire plusieurs fois pour commencer à apprécier la fabrication de pâtes. Une chose est sûre, elles sont généreusement meilleures que celles que vous achetez en grande surface. Vous pouvez les préparer à l'avance et les congeler sans aucun souci.

Le secret ultime pour réussir ces pâtes friables, c'est de ne pas trop les travailler afin de ne pas leur donner trop de corps (pour une fois que l'on vous demande de ne pas trop travailler, c'est top ☺). De plus, il faut impérativement les laisser reposer au frais pour pouvoir les travailler plus facilement par la suite et ainsi réduire l'élasticité et la rétraction lors de la cuisson. Pour cela, nous n'allons pas utiliser de robot mais juste un fouet pour faire honneur à la technique dite de crémage.

Pour la crème au citron, celle que je vous propose est légèrement différente et adaptée pour ne pas avoir à ajouter 200 grammes de beurre, ce qui lui confère une texture dense et fondante à la fois. Pour le coup, je diminue la quantité de beurre que je remplace avec un tout petit peu de gélatine et du mascarpone.

La dernière étape de cette recette est la structure meringuée. Chacun y va de sa créativité pour apporter la petite touche finale qui embellie joliment la tartelette. Elle n'est pas obligatoire mais je trouve que la meringue permet d'adoucir l'acidité de la tartelette.

Il faut compter environ **15 minutes de préparation, 4 heures de repos au**

frais puis **20 minutes de cuisson** pour réaliser les fonds de tarte. Pour la crème et le confit de citron, il faut compter environ **30 minutes entre la préparation et la cuisson**.

La chronologie de préparation est la suivante :

- Préparation de la pâte puis repos au frais pendant 2 heures
- Fonçage des fonds de tarte puis repos au frais pendant 2 heures
- Préparation du confit de citron
- Cuisson des fonds de tarte
- Préparation de la crème au citron
- Garnissage des fonds de tarte
- Préparation de la meringue Française et décoration des tartelettes

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 cul de poule (pour mélanger tous les ingrédients de la pâte)
- 1 grande corne de boulanger
- Du film alimentaire (pour envelopper la pâte)
- 1 petite casserole (pour préparer le confit de citron)
- 1 passoire (pour le confit de citron)
- 1 casserole moyenne (pour préparer la crème au citron)
- 1 éplucheur Victorinox (pour récupérer l'écorce des citrons)
- 1 râpe (pour récupérer les zestes de citron)
- 1 fouet
- 1 chalumeau de cuisine (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles** »)
- 1 rouleau pâtissier
- Du papier sulfurisé
- Des billes en céramique (facultatif : pour la cuisson des fonds de tartes)
- 8 cercles à tartelettes en acier inoxydable (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles** »)
- 1 grille de refroidissement (pour laisser refroidir les fonds de tarte)

Le confit de citron n'est pas obligatoire, je trouve néanmoins qu'il apporte encore plus de pep's à la tartelette.

<p>Ingrédients pour 8 tartelettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> → 140gr de beurre à température ambiante → 1 œuf (50gr en moyenne) → 75gr de sucre glace → 30gr de poudre d'amande → 1 pincée de sel → Le zeste d'un demi citron jaune et d'1 demi citron vert BIO → 250gr de farine blanche T55 → 1 jaune d'œuf (dorure des fonds de tarte) 	<p>Ingrédients pour la crème au citron :</p> <ul style="list-style-type: none"> → 180gr de jus de citron (5 citrons jaune et 1 vert) BIO → 80gr de sucre blanc → 17gr de maïzena → 1 œuf (50/55gr) → 45gr de beurre doux → 2gr de gélatine en poudre → 35gr de mascarpone 	<p>Ingrédients pour le confit de citron :</p> <ul style="list-style-type: none"> → 75gr de jus de citron (3 citrons) BIO → 40gr de sucre blanc → 25gr d'écorces de citron BIO → 30gr de mascarpone
--	---	---

Etapas de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencer par préparer la pâte sucrée (5 minutes) :

J'ai réalisé une vidéo pour vous montrer la réalisation de la pâte sucrée. Pour le fonçage, elle arrive bientôt.

Cliquez ici pour la visionner directement sur YouTube.

Dans un grand cul de poule, verser **le beurre (140gr)** à température ambiante. Fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade. Ajouter **le sucre glace (75gr)** et fouetter l'ensemble pendant **20 secondes**. Ajouter **la poudre d'amande (30gr)**, fouetter pendant **quelques secondes**. Ajouter **1 pincée de sel** puis **l'œuf**, fouetter une dernière fois jusqu'à obtenir un mélange homogène. **Réserver.**



La technique suivante est celle utilisée par Philippe CONTICINI. Je la trouve vraiment très simple et accessible à tous. Nul besoin d'un robot pâtissier pour réaliser cette recette. Par contre, vous avez un peu de nettoyage.

Sur un plan de travail, verser **la farine tamisée (250gr)** avec **les zestes de citron (1/2 jaune et 1/2 vert)**. Faites un puit et déposer la préparation obtenue précédemment au milieu.

A la verticale, avec une corne de pâtissier, mélanger la farine avec la préparation. L'objectif est d'incorporer toute la farine à la préparation en fusionnant les deux ingrédients. S'arrêter dès lors que le mélange est complet. Il faut compter environ **1 minute**. Il est inutile de corser la pâte. L'objectif de cette technique est justement de très peu solliciter le gluten durant le mélange afin de limiter son développement lors de la cuisson et ainsi éviter que la pâte ne se rétracte.

Fraser la pâte à 3 reprises avec la paume de la main contre le plan de travail. Récupérer la pâte avec la corne de pâtissier.



Faire une boule avec la pâte puis l'envelopper avec du [film alimentaire](#). Si vous trouvez que la pâte est trop collante, fleurir légèrement le plan de travail pour vous aider à mieux la travailler.

Aplatir légèrement la boule de pâte et l'entreposer au frais pour au moins [2 heures](#). Vous pouvez la préparer la veille, c'est encore mieux.



Maintenant, nous allons passer au fonçage (10 minutes) :

Sortir la pâte du réfrigérateur. Fleurir légèrement le plan de travail et déposer la boule de pâte.

Attention : S'il fait chaud (et en ce moment, il fait plus de 30°C), la pâte est plutôt difficile à travailler car le beurre ramolli très rapidement. Je n'ai malheureusement pas de plan de travail en marbre réfrigéré ☹.

Lorsque je prépare des fonds de tarte pour des tartelettes, je coupe la pâte en deux et laisse la seconde moitié au frais.

Pensez à fleurir le plan de travail régulièrement, n'attendez pas que la pâte devienne difficile à retourner ou qu'elle se déchire pour le faire.

[L'objectif est d'abaisser la pâte sur 3mm](#). Avec le rouleau, démarrer toujours du milieu et ne donner que 2 coups ; un en avant et un en arrière. Tourner la pâte d'1/8 de tour avant de refaire le geste. Répéter l'opération deux fois avant de retourner la pâte. Ne pas oublier de fleurir le plan de travail dès que cela est

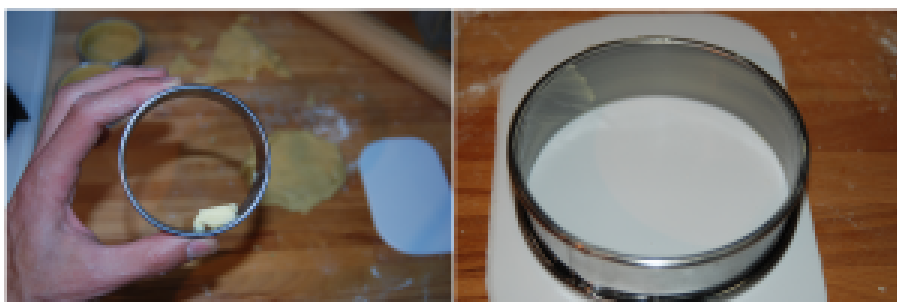
nécessaire. Si vous trouvez que la pâte est légèrement collante, vous aider de la corne de pâtissier pour soulever délicatement la pâte puis fleurer légèrement le plan de travail avant de reposer la pâte.

[Vous devez atteindre une taille suffisante pour réaliser 4 fonds de tarte avec la moitié de la pâte.](#)

Poser vos cercles à pâtisserie sur l'abaisse puis avec un couteau d'office, découper les ronds de pâte. Laisser **1,5cm** au-delà du cercle. Si la pâte est légèrement collante, utiliser la corne de pâtissier.



Beurrer les cercles (facultatif : personnellement, je ne trouve pas de différence avec ou sans. Les fonds de tarte se décolent très facilement des cercles à pâtisserie). Par contre, c'est très utile lorsque vous préparer des fonds de tarte plus grand.



Déposer le morceau de pâte sur le cercle à pâtisserie. Avec le pouce, descendre la pâte jusqu'en bas du cercle ([photo 1](#)). Vous devez avoir un angle droit lorsque vous retournez le cercle à pâtisserie ([photo 3](#)).

Passer le rouleau à pâtisserie sur le cercle pour retirer l'excédent de pâte ([photo 2](#)). Vérifier que vous avez toujours un bel angle droit ([photo 3](#)).

Avec vos doigts ([photo 4](#)), pincer la pâte tout en tournant le cercle. Il ne faut pas que la pâte se retrouve à l'extérieur du cercle. Vous devez obtenir une bordure régulière sur tout le pourtour du cercle.

Important : si la pâte colle, tamponner vos doigts dans la farine avant de continuer.

Lorsque la pâte a une épaisseur régulière, retirer (ébarber) l'excédent de pâte avec un couteau d'office ([photo 5](#)).

Retourner le cercle et piquer la tarte avec un couteau d'office ([photo 6](#)).

Déposer vos fonds de tarte sur une plaque à pâtisserie et ensuite **au frais pendant 2 heures**. Ne pas les mettre au congélateur.



Réalisation du confit de citron (15 minutes) :

Vous pouvez préparer le confit de citron pendant que les fonds de tarte sont au frais. Il suffira de le réchauffer légèrement avant de badigeonner les fonds de tarte.

Avec un éplucheur, récupérer **les écorces de 2 citrons**.

Dans une petite casserole, mettre les écorces de citron et couvrir d'eau.

Faire chauffer jusqu'à grosse ébullition puis passer au chinois. **Répétez l'opération 3 fois** en tout. Le but est de retirer l'amertume des écorces de citron.



Presser **3 citrons jaunes** afin de récupérer **75gr de jus de citron**.

Dans la casserole, remettre **les écorces**, puis verser **le sucre (40gr)** et **le jus de citron (75gr)**. Laisser bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste juste un peu de liquide. Surveiller et mélanger régulièrement.



Laisser refroidir **5 minutes**.

Dans le bol du mixeur plongeur, verser **les écorces de citron confites**, ajouter **le mascarpone (30gr)** puis mixer la préparation.

Transvaser la préparation dans un bol. **Réserver**.



Après 2 heures de repos au frais, on passe à la cuisson des fonds de tarte : Je vous livre le secret d'un fond de tarte incroyablement lisse et doré avec une magnifique couleur ambrée.

Cette opération consiste à cuire à blanc pendant **20 minutes** les fonds de tarte en 2 étapes.

Préchauffer le four à **180°C** chaleur tournante.

Dans un bol, **clarifier un œuf** puis battre le jaune d'œuf.

Tout d'abord Enfourner les fonds de tarte pour **15 minutes**. Ensuite, sortir les fonds de tarte du four et badigeonner légèrement les bords et le contour de chaque fonds de tarte avec le jaune d'œuf.

Dans un second temps, remettre les fonds de tarte au four pour **5 minutes**.

Sortir les fonds de tarte et laisser refroidir sur une grille de refroidissement.

Réserver.



Réalisation de la crème au citron (15 minutes) :

Avant de presser les citrons, il faut récupérer les zestes.

Avec une râpe, zester **un citron jaune** et **un citron vert**.

Presser les **citrons jaunes (5)** et **le citron vert** afin de récupérer **180gr de jus de citron**.

Dans une casserole moyenne à fond épais, verser **le jus de citron (180gr)** ainsi que **les zestes d'un demi citron jaune** et **un demi citron vert**. Faire chauffer jusqu'à obtenir une petite ébullition. Les zestes restants, nous les utiliserons pour la décoration.

Ajout du 10/08/2017 : J'ai remarqué, suite à plusieurs essais, que la gélatine était finalement inutile. La crème est suffisamment compacte sans rien y ajouter.

~~**Préparer la gélatine** : verser **la gélatine en poudre** dans un verre (**2gr**) et ajouter **10gr d'eau froide**. Il faut toujours mélanger la dose de gélatine indiquée dans la recette à 5 fois son poids en eau et laisser reposer au moins **10 minutes**.~~

~~Réserver.~~

~~Attention, il est important de respecter au gramme près le poids demandé.~~



Dans un petit cul de poule, mélanger **l'œuf** et **le sucre (80gr)**.

Ajouter ensuite **la maïzena tamisée (15gr)**, mélanger à nouveau au fouet jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et sans grumeau.



Verser, en filet, **le jus de citron chaud** sur la préparation en fouettant sans cesse pour bien mélanger (**photo 1**).

Reverser le mélange obtenu dans la casserole (**photo 2**).

Remettre la casserole sur feu moyen et cuire la crème en fouettant en continu. Ne pas hésiter à aller dans les coins et faire tout le tour pour bien récupérer l'ensemble de la crème.

Aux premières petites ébullitions, retirer la casserole du feu et continuer de fouetter pendant **30 secondes**.

La crème doit être parfaitement lisse (**photo 3**).



Si vous n'êtes pas familier avec la cuisson de crèmes, ne pas hésiter à baisser le feu afin de mieux contrôler la cuisson ou retirer la casserole du feu puis la remettre si vous trouvez que la crème n'est pas suffisamment épaisse. Le fond de votre casserole doit être parfaitement lisse.

Hors du feu, ajouter **la gélatine**, mélanger délicatement.

Ajouter **le beurre** (45gr) en parcelles, fouetter quelques secondes jusqu'à complète incorporation.

Ajouter **le mascarpone** (35gr). Fouetter énergiquement jusqu'à complète incorporation.



La crème de citron doit être utilisée tout de suite sinon elle risque de se figer très rapidement car elle comporte de la gélatine.

Garnissage des fonds de tarte (5 minutes) :

Commencer par garnir très légèrement les fonds de tarte avec le confit de citron. Attention, c'est très fort en goût !

Ensuite, ajouter généreusement la crème au citron.

Réserver au frais le temps de préparer la meringue Française (pour mon fils, la confection de la tartelette au citron s'arrête ici).



Préparation de la meringue Française et décoration des tartelettes (15 minutes) :

J'ai choisi d'utiliser une meringue Française plutôt qu'une Italienne. Pour le coup,

je trouve que c'est plus rapide et honnêtement, je ne vois pas de différence. Vous retrouverez la réalisation de la meringue Française en cliquant [ici](#). Il faut compter **10 minutes**.

L'avant-dernière étape est la décoration des tartelettes au citron avec la meringue. Laisser libre court à votre imagination. Utilisez la douille qui vous fait plaisir. Pour les quantités, utiliser **100gr maximum de blanc d'œufs**, c'est amplement suffisant. Avec le reste, faites des mini meringues ☐ .

Si vous souhaitez faire une **meringue Italienne**, cliquez [ici](#) pour retrouver la recette. L'étape est indiquée dans la recette des macarons.

La dernière étape (et la plus dangereuse ☐) : brûler très succinctement la meringue. Si vous ne disposez pas de chalumeau de cuisine, un passage rapide sous le grill du four suffira. Bien faire chauffer le four avant d'enfourner vos tartelettes et surveiller attentivement.

Finir en ajoutant quelques zestes de citron pour la décoration.



Informations utiles :

- N'utilisez pas de farine de Gruau, elle donne trop de corps à la pâte.
- Pour la préparation de la pâte, vous pouvez choisir de tamiser la farine ou pas. Personnellement, je ne le fais pas et je ne vois pas de différence.
- Ne mettez pas les fonds de tarte au congélateur avant le passage au four. Il est préférable de les laisser reposer au frais pendant 2 heures. Je fais comme cela depuis toujours et ça fonctionne très bien.
- Les billes de céramique, ou tout autre artifice, sont inutiles. Si vous respectez

les temps de repos au frais, vos fonds de tarte ne gonfleront pas pendant la cuisson.

→ Les trous de piquage doivent se trouver en dessous. Ils s'écarteront légèrement pour laisser sortir la vapeur qui se forme entre le moule et la pâte. De ce fait, la pâte ne cloquera pas. Si vous disposez d'un rouleau pique vite, piquez votre abaisse de pâte avant le fonçage.

→ Les cercles à pâtisserie perforés offrent une meilleure circulation de l'air pendant la cuisson. Vous obtiendrez ainsi une cuisson plus rapide et homogène. De plus, grâce au micro perforation, les fonds de tarte ont un joli imprimé.

→ Si vous n'êtes à l'aise avec le fonçage, vous pouvez utiliser des moules à tartelettes. Il suffit de déposer un rond de pâte légèrement plus grand que le moule, puis de passer le rouleau à pâtisserie pour retirer l'excédent de pâte.

→ Si vous ne possédez pas de robot pâtissier, faites plutôt une meringue Italienne. Vous trouverez toutes les explications dans la recette des macarons [ici](#).

→ Avant de récupérer le jus des citrons, pensez à tous les zester. Les zestes pourront être utilisés dans des salades, des jus, avec du poisson ou de la viande, dans des desserts, ou encore dans des boissons chaudes. Vous pouvez les congeler sans souci.

→ Les tartelettes se gardent 48 heures au frais sans aucun souci.

→ Si vous préparez beaucoup de fonds de tarte, vous pouvez les congeler. Je le fais systématiquement. Autant vous dire qu'ensuite, la confection de tarte en tout genre est ultra rapide.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...