



COOK WITH MINUTY

TARTELETTES AU CITRON

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée

- 250 g de farine
- 150 g de beurre doux froid coupé en dés
- 50 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf

Pour la crème au citron

- 15 cl de jus de citron (soit 3 ou 4 citrons)
- Le zeste râpé de 1 citron bio, ou non traité après récolte (en option, selon les goûts)
- 150 g de sucre (ou moins, selon votre goût)
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 75 g de beurre mou

Pour la meringue suisse

- 2 blancs d'œufs (env. 60 g)
- 125 g de sucre semoule

L'astuce en +

BIEN CHOISIR LES CITRONS

Le citron est un fruit qui pousse en hiver, dans la région de Nice, ou en Corse. Les citrons français, et en particulier le citron de Menton, ont un vrai bon goût de citron, une saveur parfumée et sucrée, et peu d'acidité. Il est possible de trouver des citrons de Menton jusqu'en juin. Les citrons de Sicile sont eux aussi réputés pour leur chair douce et rafraîchissante.

Choisissez des citrons lourds et d'un jaune vif, indicateurs de maturité. Leur saveur sera plus subtile, ils donneront aussi plus de jus. Si vous intégrez les zestes dans votre recette, optez pour des citrons bio, ou non traités après récolte.



COOK WITH MINUTY

TARTELETTES AU CITRON

PRÉPARATION

Préparez la pâte sablée : dans une jatte, mélangez la farine et le sucre glace. Ajoutez les dés de beurre froid et sablez le mélange entre vos mains. Incorporez le jaune d'œuf et 2 c. à soupe d'eau. Malaxez un peu la pâte pour amalgamer les ingrédients puis formez une boule. Enveloppez-la de film alimentaire et entreposez-la au réfrigérateur env. 30 minutes. Au bout de ce temps, étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné. Beurrez et farinez des moules à tartelettes. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Découpez des disques de pâte, d'un diamètre un peu plus grand que les moules. Garnissez ceux-ci de pâte, festonnez les bords et piquez les fonds de plusieurs coups de fourchette. Recouvrez les fonds de tartelette de papier sulfurisé et de légumes secs ou de billes métalliques. Enfournez pour 10 minutes. Retirez le papier et le lest, puis remettez cuire les tartelettes env. 8 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirez du four et réservez.

Préparez la crème au citron : dans une casserole, portez à ébullition le jus de citron, éventuellement avec le zeste râpé. Fouettez les œufs avec le sucre et la fécule de maïs, puis incorporez peu à peu le jus de citron en filet, sans cesser de fouetter. Remettez le tout dans la casserole, sur feu moyen, et faites épaissir en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une crème. Laissez tiédir. Incorporez ensuite le beurre mou en parcelles, en fouettant bien. Garnissez les fonds de tartelette refroidis. Réservez au frais.

Réalisez la meringue suisse : dans un grand bol supportant la chaleur, réunissez les blancs d'œufs avec le sucre. Placez le contenant au-dessus d'un bain-marie - le bol ne doit pas toucher l'eau. Mélangez les blancs et le sucre au fouet à main sur le bain-marie, mais sans fouetter, jusqu'à atteindre environ 50 °C (si vous n'avez pas de thermomètre, vous devez pouvoir tremper votre doigt et sentir que c'est très chaud, sans que ça brûle).

Lorsque la meringue est à la bonne température, montez-la au batteur électrique à vitesse moyenne à rapide pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le bol ait refroidi. La meringue doit être bien brillante.

Garnissez une poche munie d'une douille ronde. Couvrez une plaque de papier sulfurisé et huilé (la meringue est très collante). Disposez-y de petites meringues (pas plus de 2 cm de diamètre). Faites cuire env. 15 min (selon la taille des meringues) dans un four à 90 °C.

L'astuce en +

CITRON JAUNE OU VERT, QUELLE DIFFÉRENCE ?

Plus frais et plus acide, le citron vert donne une saveur plus exotique. Un citron jaune parfaitement mûr possède une chair plus douce et sucrée. Il est possible de les associer, en recueillant par exemple le jus de citrons jaunes, et le zeste de citrons verts.