



TARTE AU CHOCOLAT BLANC ET AU CITRON MERINGUEE

Ingrédients pour la pâte sablée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé
- 1 oeuf
- 100 g de sucre glace

Ingrédients pour la tarte

- 200 g de chocolat blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 1 feuille de gélatine
- 25 cl de crème liquide
- le jus d'un citron

Ingrédients pour la meringue

- 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- une pincée de sel



Confection de la pâte sablée : j'utilise mon robot mixer pour faire mes pâtes brisées et sablées. Mettez tous les ingrédients dans le robot, même le beurre qui sort du frigo et qui n'est pas mou. Quelques secondes au mixer et le tour est joué. Ne faites pas tourner la pâte trop longtemps dans le mixer sinon elle serait trop travaillée. Mettez la pâte dans un film alimentaire, faites une boule et laissez au réfrigérateur 2 heures minimum.

Pour l'étaler, rien de plus pénible cependant... J'ai trouvé l'astuce : je l'étale entre deux feuilles de film alimentaire. C'est magique ! une fois étalée, j'enlève le film supérieur, je soulève le film sur lequel repose la pâte et je renverse le tout dans le moule. Et on enlève le dernier film. Enfin y a plus qu'à faire les quelques raccords au besoin.

Pour la cuisson à blanc, utilisez un papier sulfurisé avec des légumes secs dessus. Préchauffez votre four et enfournez 15 minutes. Ôtez le papier et les légumes et continuez la cuisson 3 minutes. Laissez refroidir.

Confection de l'appareil à tarte : Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Réservez les blancs au réfrigérateur. Mettez la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Dans une casserole, mettez la crème liquide, les jaunes d'œufs, le jus de citron et faites cuire à feu doux. Ajoutez la chocolat en morceaux et la gélatine. Remuez bien pour que le chocolat fonde.

Répartissez la crème sur le fond de pâte. Laissez tiédir 15 minutes et mettez au réfrigérateur au minimum 3 heures, il faut que la crème soit solide. Personnellement j'ai fait la tarte hier soir et j'ai donc laissé passer la nuit avant de faire la meringue.

Confection de la meringue : à faire quand la crème au chocolat est bien figée. Montez les blancs avec la pincée de sel. Quand ils sont durs, ajoutez le sucre et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue soit brillante et fasse des becs à la surface.

Étalez la meringue sur la tarte. Mettez sous le grill 1 minute environ et SURVEILLEZ ! Restez assis devant votre four s'il le faut et guettez le moment où la meringue commence à dorer.

Remettez au frais 2 heures.