Tarte citron caramel

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

150 g de beurre
95 g de sucre glace
2 g de sel
30 g de poudre d'amande
1 œuf
250 g de farine
100 g de sucre
2 citrons (zestes et jus)
2 œufs entiers
65 g de beurre
105 g de sucre
75 g de beurre salé
45 g de crème liquide
80 g de blanc d'œuf
100 g de sucre
Qques noisettes

J-2

Pâte sucrée

150 g de beurre - 95 g sucre glace - 30 g de poudre d'amande - 1 œuf 2 pincées de sel - 250 g de farine

Dans le bol de votre robot muni de la feuille ou dans un saladier, mettre le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et l'œuf.
Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la farine et pétrissez à vitesse moyenne. Filmez la pâte et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Curd au citron

100 g de sucre - 2 zestes de citron - 8 cl de jus de citron - 2 œufs entiers - 65 g de beurre

Mélangez dans un bol le sucre aves les zestes de citron, laissez infuser 10 min.
Ajoutez le jus de citron, les œufs entiers battus.
Faire épaissir puis ajoutez le beurre froid, bien mélanger.

J-1

Cuisson du fond de tarte

Etalez votre pâte et foncer un moule à tarte.
Coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisser. Réservez votre fond de tarte 1 h au réfrigérateur pour éviter que la pâte se rétracte à la cuisson.
Piquez votre fond de tarte avec une fourchette, enfourner 20 min à 180 °C.

Caramel onctueux

105 g de sucre - 75 g de beurre salé - 45 g de crème liquide

Versez le sucre dans une petite casserole, le mouiller avec un peu d'eau et le mettre à chauffer.
Cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel bien ambré et verser ensuite la crème liquide (que vous aurez chauffé au préalable) petit à petit en remuant.
Réservez et laisser tiédir un peu avant d'incorporer le beurre salé.

Astuce : si vous n'avez pas envie de vous lancer dans la réalisation d'un caramel, le caramel beurre salé Bonne Maman ou le Salidou, ça fonctionne aussi ...

Meringue

80 g de blanc d'œuf - 100 g de sucre

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, quand ils deviennent fermes, ajouter le sucre.
Fouettez jusqu'à ce qu'ils soient bien ferme.

Dressage de la tarte

Parsemez le fond de noisettes concassées puis couler une fine couche de caramel.
Coulez le curd au citron, bien l'étaler afin qu'elle vienne au ras de la tarte.
Remettre au frais 1h.
Pochez votre meringue puis la cuire au chalumeau.
Réservez au frais jusqu'au service.