

Tartelette sablée, crème d'amande, crème citron, meringue brûlée et sésame torréfié

Recette pour 4

Description

Un des classiques de la pâtisserie la plus appréciée, certain de faire plaisir à vos convives.

L'astuce du chef

Mélangez un peu de sucre avec votre fécule de maïs, cela vous aidera à l'incorporer avec les jaunes d'œuf, sans faire de grumeaux.

Ingrédients

Pâte sucrée

- 560 Gr Beurre
- 80 Gr Sucre
- 70 Gr Oeuf
- 160 Gr Poudre d'amande
- 160 Gr Sucre glacé
- 520 Gr Farine

Crème d'amande

- 100 Gr Beurre pommade
- 100 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Poudre d'amande
- 15 Gr Farine
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

Crème citron

- 310 Ml Eau
- 275 Gr Sucre
- 35 Gr Fécule de maïs
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 240 Ml Jus de citron
- 4 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 25 Gr Beurre

Meringue suisse

- 100 Ml Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 1 Cuil. à thé Graines de sésame noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sucrée

Ramollir le beurre (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), ajoutez-y le sucre glace, ensuite, les œufs un à un.

Tamisez la farine et la poudre d'amande, ajoutez le sel, puis verser le tout avec le reste, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte bien homogène. Laissez tomber la pâte sur une table, continuez avec la paume de la main de finaliser le mélange de la pâte. Emballez la pâte dans un film plastique alimentaire, laissez-la reposer au frigo durant minimum 45 min. Après le temps de repos, Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une belle régularité sur toute la surface. Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le

frigo durant une vingtaine de minutes (réfrigérateur ou congélateur).

Cuisson

Remplissez les fonds de tartelette avec une fine couche de crème d'amande dans le fond.

Placez dans le four pour environ 12 à 15 minutes.

Crème d'amande

Dans un batteur électrique, placez le beurre mou, le sucre et les zestes de citron, brassez avec énergie le tout.

Ajoutez les œufs un à un, pendant ce temps, tamisez les ingrédients secs.

Quand les œufs sont absorbés, ajoutez les ingrédients secs, bien mélanger.

Munissez-vous d'une poche à pâtisserie avec une douille unie pour le dressage.

Crème citron

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette. Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème de citron continuellement jusqu'à l'ébullition.

Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes. Passez la crème au citron dans un tamis, puis incorporez-y le beurre (hors du feu) puis réservez-la au frigo, protégée par un papier film, directement au contact de la crème.

Meringue suisse

Dans un bol de batteur électrique (idéalement), déposez les blancs d'œuf et le sucre, fouettez à la main. Placez-vous sur un bain-marie, fouettez continuellement pour ne pas cuire les blancs, le sucre va se dissoudre avec la chaleur. Une fois le mélange bien chaud (plongez votre doigt), placez le bol sur le batteur et laissez fouetter jusqu'à refroidissement.

Sinon, sortez du bain-marie et fouettez à la main jusqu'à refroidissement.

Réalisez une finition meringuée sur les tartelettes au citron. Vous pouvez finaliser avec des zestes de lime sur la meringue

Montage

Une fois vos fonds de tartelettes bien refroidit, Remplissez le fond de la crème citron, réalisez une belle finition avec la meringue suisse.

Caramélisez la meringue avec un chalumeau.

Bon appétit!