THE J.M. SMUCKER Co

Tarte au citron meringuée

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	1 hr	8	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, froid
- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) d'eau, froide
- **Garniture :**
- 2 tasses (500 mL) d'eau
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de fécule de maïs
- 5 jaunes d'œufs, battus
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 3/4 tasse (175 mL) de jus de citron, frais
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- **Meringue :**
- 5 blancs d'œufs, à la température ambiante
- 1/2 c. à thé (2 mL) de crème de tartre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'extrait de vanille
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre

Directions

Step 2:

Combiner les 4 premiers ingrédients dans le robot culinaire ou les mettre dans un bol et les mélanger à l'aide d'un coupe-pâte jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Verser l'eau sur le mélange et laisser reposer 30 secondes avant de mélanger juste pour combiner. Retourner la pâte sur une surface légèrement enfarinée et façonner un disque. L'envelopper dans une pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur 20 minutes.

Step 3:

Laisser la pâte réchauffer à la température ambiante. L'abaisser sur une planche légèrement enfarinée à 1/8 po (0,3 cm) d'épaisseur. Transférer dans une assiette à tarte. Canneler les extrémités et réfrigérer 30 minutes.

Step 4:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser la pâte d'une feuille d'aluminium et y déposer des poids. Faire cuire au four de 20 à 25 minutes. Retirer délicatement l'aluminium et les poids et poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir complètement avant d'y mettre la garniture.

Step 6:

Dans une casserole à fond épais, porter l'eau à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir 5 minutes. Mélanger le sucre et la fécule de maïs à l'aide d'un fouet. Incorporer à l'eau chaude en remuant à l'aide du fouet.

Step 7:

Faire cuire sur feu moyen, en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Le mélange sera

très épais. Ajouter environ 1 tasse (250 ml) aux jaunes d’œufs battus, en remuant au fouet jusqu’à ce que ce soit lisse. Ajouter les jaunes d’œufs dans la casserole et poursuivre la cuisson, en remuant occasionnellement, jusqu’à ce que le mélange commence à bouillir.

Step 8:

Retirer du feu et incorporer le beurre. Ajouter le jus de citron, le zeste et la vanille en remuant pour combiner. Verser dans la croûte préparée. Couvrir d’une pellicule de plastique pour empêcher la formation d’une peau et laisser refroidir à la température ambiante.

Step 10:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Battre les blancs d’œufs avec la crème de tartre, le sel et la vanille jusqu’à formation de pics mous. Ajouter le sucre graduellement en battant jusqu’à formation de pics fermes et brillants. Répartir également sur la tarte refroidie en scellant les extrémités de la croûte. Faire cuire au four de 15 à 20 minutes, ou jusqu’à ce que la meringue soit dorée. Laisser refroidir sur une grille. Servir dans les 6 heures qui suivent.

Images

