



Recette

TARTE AU CITRON MERINGUÉE SANS GLUTEN & SANS PRODUITS LAITIERS

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 10g Farine de riz complet ou 1/2 complet
- 70g Fécule de pomme de terre (ou maïs)
- 40g Farine de manioc ou Fécule de tapioca en poudre
- 1 (bombée)càc Gomme de guar (ou xanthane)
- 40g Poudre d'amande
- 1càc Poudre à lever sans gluten
- 40g Sucre glace
- 1pincée Sel fin
- 1unité Oeuf
- 60g Margarine végétale non hydrogénée (ou beurre doux froid)
- 80 à90g Eau tiède
- Qs Vanille, Fève tonka et/ou Zestes de Citron
- 4unité Oeufs
- 120g Sucre de canne blond
- 80g Jus de citron jaune
- 1unité Zestes de citron jaune bio
- 1unité Zestes de citron vert bio
- 1càc Agar-agar en poudre
- 1càs Margarine végétale ou Beurre de cacao (Mycrion)
- 3unité Blancs d'oeufs
- 125g Sucre de canne blond
- 2unité Gouttes de Jus de citron jaune

PRÉPARATION

Pour la pâte :
Mélanger tous les ingrédients secs (poudres).

Ajouter l'oeuf et mélanger. Ajouter la matière froide en petits morceaux et émietter légèrement.
Introduire l'eau en 2 fois, malaxer en rassemblant puis bouler la pâte. Fariner légèrement et filmer.
Réserver au frais au moins 1h.
Etaler ensuite au rouleau fariné sur une feuille de papier sulfurisé et travailler avec un cercle à pâtisserie ou foncer dans un moule graissé sur une épaisseur d'environ 3 mm.
Laisser refroidir au frais.
Préchauffer le four à 160°C et précuire entre 10 minutes (tartelette) et 20 minutes (tarte). Sortir du four et éventuellement enduire d'oeuf battu si vous avez une garniture crémeuse (crème, oeufs etc.). Cuire à nouveau 3 minutes afin de protéger la pâte.
Cette étape est facultative si vous faites une tarte aux fruits ou au chocolat. Mettre votre garniture.... Cuire à 180°C entre 20 et 30 minutes selon la taille et la garniture.

Pour la crème citron :

Dans une casserole, mélanger le sucre, le jus et les zestes de citron et la féculé. Mélanger au fouet en chauffant à feu moyen.

Casser les oeufs et les battre séparément dans un saladier.

Ajouter les oeufs et battre au fouet très vivement, toujours sur le feu.

Baisser et bien battre. On peut éventuellement épaissir avec un peu de féculé de maïs, certains ajoutent aussi un carré de beurre de 30g environ.

Bien mélanger.

Sortir du feu. Emulsionner éventuellement au mixeur plongeant pour plus d'onctuosité.

Laisser refroidir avec un film au contact au frais.

Pour la meringue :

Battre les blancs à vitesse rapide, une fois qu'ils moussent et montent, ajouter le sucre doucement en pluie et les gouttes de jus de citron et continuer à battre à vitesse rapide. Arrêter et vérifier qu'il y a bien le bec d'oiseau au niveau du fouet, signe que la meringue est ferme.

Mettre dans un poche avec une douille cannelée ou non. Le motif est au choix.

Montage.