

FICHE RECETTE

Wolfberger
FONDÉE EN 1982

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Par Jennifer SCHERMESSE, Présidente des Ambassadrices
Wolfberger.

Le Club des Ambassadrices regroupe des vigneronnes Wolfberger passionnées.
Chaque année, elle confrontent leurs talents culinaires autour d'un thème choisi.

INGRÉDIENTS

La pâte sablée

50 g de sucre glace
tamisé
250 g de farine
125 g de beurre ½ sel
1 œuf

La meringue italienne

3 blancs d'œufs
180 g de sucre
70 ml d'eau

La crème au citron

3 citrons bio
130 g de sucre
4 œufs
110 g de beurre
1 cuillère à
soupe de
Kéva® Citron
Wolfberger



La pâte sablée

1. Mélanger les ingrédients dans l'ordre indiqué.
2. Cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes à 180°.

Astuce : Utiliser un cercle à foncer de 22 cm de diamètre pour un plus joli rendu

La crème au citron

3. Zester la peau des citrons préalablement lavés. Extraire leur jus, ajouter le sucre et les œufs.
4. Cuire 5 minutes à 80° en remuant doucement.
5. Ajouter le beurre. Poursuivre la cuisson 2 minutes supplémentaires.
6. Ajouter une cuillère à soupe de Kéva® Citron Wolfberger. Fouetter le mélange obtenu.
7. Verser la crème au citron sur la pâte sablée refroidie.

La meringue italienne

8. Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole, porter à ébullition et laisser bouillir jusqu'à ce que le thermomètre indique 118°C à 120°C (cela prendra entre 3 et 5 minutes)
9. Fouetter les blancs en neige très ferme pendant que le sirop se forme. Ajouter peu à peu le sirop bouillant sur les blancs d'œufs en fouettant sans arrêt. Les blancs vont se meringuer sous l'effet de cette chaleur. Continuer à fouetter jusqu'à refroidissement complet de la meringue.
10. Transvaser la meringue obtenue dans une poche à douille. Dorer la meringue à l'aide d'un chalumeau de cuisine.

