

Tarte au citron déstructurée, Vodka Ketel One

Recette pour 24



Description

La classique tarte au citron meringuée, aromatisée à la Vodka et revisitée en verrine.

L'astuce du chef

Afin d'avoir un goût plus relevé, n'hésitez pas d'ajouter les zestes du citron dans la crème. De plus, nous vous suggérons aussi d'utiliser les citrons Meyers en raison de leur goût unique.

Ingrédients

Pour la crème au citron

- 250 Ml Jus de citron
- 100 Gr Sucre
- 110 Gr Beurre
- 125 Gr Chocolat blanc
- 1.50 Feuille(s) Gélatine
- 160 Gr Oeuf
- 30 Ml Vodka ketel one citron

Pour la meringue Suisse

- 120 Ml Blanc(s) d'œuf(s)
- 240 Gr Sucre

Pour le crumble

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Sucre
- 50 Gr Farine
- 50 Gr Poudre d'amande

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375.00 F°**
- Temps de repos **60.00 mins**

Mise en place

Trempez la feuille de gélatine dans de l'eau glacée pendant 2 à 3 minutes. Dans un bol, battez les œufs. Faire tempérer le beurre pour la crème au citron.

Préparation de la crème de citron

Dans une casserole, versez le jus de citron, ajoutez le sucre et portez à ébullition. Dans un bol, déposez les œufs et ajoutez le mélange chaud de jus de citron et de sucre. Mélangez. Transvasez à nouveau le mélange dans la casserole et laissez cuire la crème à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappe le dos d'une cuillère. Retirez la crème du feu et ajoutez-y le beurre, la Vodka, le chocolat blanc et la gélatine et mélangez bien à l'aide d'un fouet. Réservez au frais, environ 60 minutes.

Préparation du crumble

Dans la cuve d'un robot culinaire, réunissez la poudre d'amande, la farine et le sucre. Ajoutez les cubes de beurre petit à petit et mélangez. Laissez tourner le robot quelques minutes afin d'obtenir une texture sablée. Déposez la préparation sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin et faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir et réservez.

Préparation de la meringue

Dans un bol réunir les blancs d'œuf et le sucre. Former un bain-marie avec le bol et éviter que l'eau ne touche celui-ci. À l'aide d'un fouet, faire monter les blancs d'œuf jusqu'à 40 °C soit légèrement plus chaud que la température corporelle ou jusqu'à ce que tout le sucre soit fondu. À l'aide d'un batteur électrique, terminez de monter les blancs d'œuf hors feu et réserver.

Dressez vos verrines

Dans chaque verrine, déposez un peu de crème au citron à l'aide d'une poche à pâtisserie, un peu de crumble et terminez en ajoutant la meringue à la poche à pâtisserie. Brûlez le dessus des meringues à la torche.

Bon appétit!