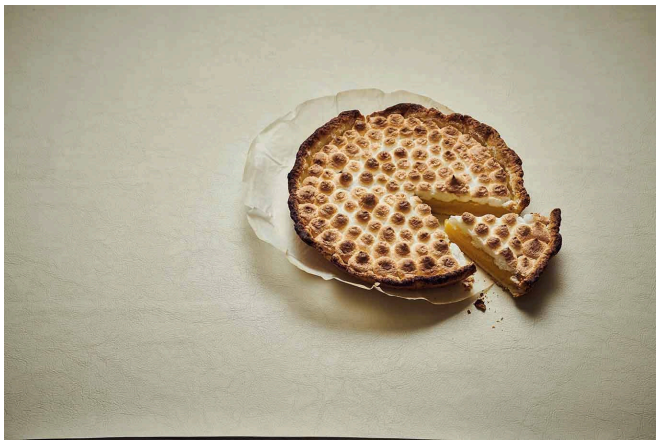
Tarte au citron

Recette de V-ZUG SA



Préparation	50 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	40 min
Pièces	8
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

meringuée

Pâte brisée

200 g de farine blanche

3 cs de sucre

½ cc de sel

¼ cc de pulpe de vanille

100 g de beurre, froid, en dés

60 ml d'eau

Farine pour abaisser la pâte

Beurre pour graisser le plat

Lemon curd

70 g de beurre

1½ citron non traité, jus et zeste râpé

1 œuf

2 jaunes d'œuf

150 g de sucre

1 cs de fécule de maïs

Cuisson à blanc

300 g de légumes secs à cosse

Œufs en neige

2 blanc d’œuf

1 pincée de sel

70 g de sucre glace

Pâte brisée

Mélanger la farine, le sucre, le sel et la vanille dans un saladier. Ajouter le beurre et pétrir avec les mains pour obtenir une pâte granuleuse. Ajouter l’eau et former la pâte rapidement.

Abaisser la pâte brisée sur un plan de travail fariné en un rond de 5 mm d’épaisseur. Beurrer la plaque à gâteaux, la foncer avec la pâte. Piquer à la fourchette le fond de pâte à plusieurs reprises.

Laisser refroidir 30 minutes.

Cuisson à blanc

Préchauffer l’espace de cuisson avec PizzaPlus à 200 °C.

Tapisser le fond de pâte de papier sulfurisé, lester avec les légumes secs à cosse.

Faire cuire la pâte à blanc pendant 30 minutessur une grille, au niveau moyen.

Retirer les légumes secs et le papier sulfurisé. Laisser refroidir la pâte brisée sur la plaque.

Lemon curd

Faire fondre le beurre dans une casserole. Mélanger le reste des ingrédients et les ajouter au beurre dans la casserole. Porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la crème commence à lier, retirer la casserole du feu, continuer à remuer encore un peu.

Œufs en neige

Battre les blancs d’œufs avec le sel en neige ferme.. Ajouter le sucre petit à petit, continuer à fouetter jusqu’à ce que la préparation soit brillante. Verser les blancs en neige dans une poche à douille munie d’une ouverture plate.

Cuisson

Préchauffer l’espace de cuisson avec chaleur voûte et sole à 200 °C.

Répartir le lemon curd sur le fond de pâte brisée et lisser la surface. Déposer les blancs en neige à la poche.

Faire cuire la tarte pendant 10 minutes sur une grille, au niveau moyen.

Laisser refroidir la tarte au citron.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec PizzaPlus

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

PizzaPlus 200 °C pendant 30 min

Retirer l’aliment à cuire. Préparer.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

Chaleur voûte et sole 200 °C pendant 10 min

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde, ø 26 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022