

Tarte au citron meringuée

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Réaliser une pâte sucrée					
Placer dans la cuve du batteur le beurre et le crémier à la feuille avec le sucre et le sel. Décoller le mélange de la paroi de la cuve avec une corne. Ajouter l'œuf. Mélanger à nouveau puis incorporer la farine. Ne pas trop travailler la pâte. La filmer et la laisser reposer au frais.	Beurre	Kg	0,125		
	Sucre semoule	Kg	0,100		
	Œuf	Pièce	1		
	Farine	Kg	0,250		
	Sel Fin	Kg	0,005		
2/ Cuire la pâte à blanc					
Foncer deux cercles à tarte sans pincer ni chiquer les bordures. Les placer quelques minutes au congélateur. Quand la pâte est ferme, la recouvrir d'un rond de papier sulfurisé dépassant du cercle, garnir de pois pour maintenir le fonçage à la cuisson. Cuire les fonds de tarte au four à 180°C environ 15 mn. Retirer le papier avec les pois. Découper les fonds puis terminer la cuisson 15 mn de plus. Débarrasser les fonds de tarte sur					
3/ Préparer une crème au citron et monter les tartes					
Faire bouillir le jus de citron. Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter la maïzena. Incorporer le jus de citron au mélange œufs/sucre/maïzena. Mélanger et reverser le tout dans la russe. Porter la crème à ébullition en remuant. Maintenir l'ébullition 1 mn environ. Incorporer à chaud et hors du feu le beurre en parcelles. Verser l'appareil dans les fonds de tarte cuits à blanc. Lisser à la spatule et laisser prendre au frais.	Jus de citron	L	0,300		
	Œuf entier	Pièce	5		
	Sucre semoule	Kg	0,300		
	Maïzena	Kg	0,040		
	Beurre	Kg	0,200		
4/ La meringue Italienne					
Préparer une meringue à l'italienne : placer les blancs d'œuf dans la cuve d'un batteur, réunir l'eau et le sucre dans un poêlon à sucre bien propre et porter à ébullition. Nettoyer les bords du poêlon avec un pinceau et de l'eau pendant la cuisson. Quand le sirop est à 110°C, démarrer le foisonnement des blancs en vitesse rapide avec une pincée de sel. Quand le sucre est à 120°C, le retirer du feu et le verser en filet sur les blancs tout en fouettant ces dernières à vitesse moyenne. Augmenter la vitesse et fouetter jusqu'à	Blanc d'œuf	L	0,100		
	Sel fin	Kg	Pm		
	Sucre semoule	Kg	0,200		
	Eau	L	0,070		
Finition et Dressage					
Coucher la meringue sur les tartes avec une poche munie d'une douille cannelée et caraméliser la meringue en la chauffant avec un chalumeau ou sous la salamandre. Dresser les tartes sur un plat rond et éventuellement sur papier dentelle. Les décorer d'un motif en carmel (facultatif)	Sucre semoule	Kg	0,150		
	Eau	L	0,050		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale