

Tarte à la Clémentine de Corse Meringuée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

Pour la crème :

| | |
|------------------|--------------------------|
| - CLÉMENTINE(S) | 10 de Corse (200 ml jus) |
| - CRÈME FRAÎCHE | 50 cl |
| - OEUF(S) | 4 |
| - SUCRE SEMOULE | 30g |
| - FÉCULE DE MAÏS | 30g |

Pour la pâte :

| | |
|-------------------------------|------|
| - FARINE | 250g |
| - BEURRE | 125g |
| - SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) | 80g |
| - OEUF(S) | 1 |

Pour la meringue:

| | |
|-------------------------------|-----|
| - BLANC(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - SUCRE SEMOULE | 30g |
| - SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) | 30g |



Recette:

- Dans un plat creux, préparez la pâte.
- Mélangez la farine avec le beurre légèrement fondu pour obtenir une consistance sableuse.
- Ajoutez le sucre semoule puis l'œuf battu pour former une pâte.
- Enveloppez la boule de pâte obtenue dans un film alimentaire et réservez au frigo 15 minutes au moins.
- Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à tarte. Etalez délicatement la pâte au rouleau avec un peu de farine puis déposez-la dans le moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.
- Faites-la cuire 15 minutes à blanc (avec des billes de cuisson) puis encore 10 minutes sans les billes de cuisson.
- Pour la crème, faites chauffer le jus des clémentines avec la crème jusqu'à ébullition.
- Fouettez les œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'il soit bien dissout puis intégrez la fécule de maïs.
- Versez-y le mélange crème-jus chaud et fouettez énergiquement jusqu'à épaississement (remettez sur le feu si nécessaire).
- Répartissez alors cette crème sur le fond de tarte précuit et réservez au frigo au moins 2 heures.
- Pour la meringue, fouettez au robot le blanc en neige avec le sucre semoule puis intégrez, toujours en fouettant mais doucement, le sucre glace en 3x.
- Etalez la meringue sur la tarte à l'aide d'une spatule. Flambez au chalumeau.