

Tarte orange et citron vert meringuée et épicée en partenariat avec



INGRÉDIENTS

Pâte sablée épicée :

- 80gr de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 85gr de beurre mou
- 120gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c-à-c de fleur d'oranger
- Zeste d'une orange
- Zeste d'un citron vert

Crèmeux orange citron :

- 200gr de jus d'orange
- 50gr de jus de citron vert
- 23gr de fécule de maïs
- 5 œufs
- 100gr de jaunes d'œufs
- 175gr de beurre

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 15mn

Temps total : 25mn

(Temps de repos pâte : 1 nuit)

PRÉPARATION

Pâte sablée

Fouettez les œufs et le sucre avec la fleur d'oranger jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, la levure, les zestes et mélanger avec une spatule.

Ajouter le beurre et bien mélanger à la main. Laisser au frigo toute une nuit.

Le lendemain, étaler la pâte au rouleau et cuire à 180° pendant 12mn. Laisser refroidir.

Crèmeux orange/citron

Fouettez la fécule de maïs avec les œufs.

Faire chauffer les jus d'orange et de citron vert avec le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu, ajouter la fécule avec les œufs et fouetter.

Remettre sur le feu et cuire sans cesser de remuer à la spatule jusqu'à ce que le mélange épaississe (85°) Verser le crèmeux dans un saladier et couvrir au contact avec un film alimentaire. Garder au frais 4H. Étaler le crèmeux sur la pâte pré-cuite.