 **Tarte au citron New Look**

 **Pour 4 Croquants Gourmands**

**Meringue française :  
- 2 blancs d'œufs  
- 60 g de sucre semoule  
- 60 g de sucre glace  
Pâte sablée :  
- 250 g de farine  
- 80 g de sucre en poudre  
- 1 pincée de sel  
- 1 citron non traité  
- 125 g de beurre  
- 1 œuf  
Garniture :  
150 g de confiture poire-mandarines  
Crémeux au citron :  
- 3 œufs  
- 150 g de sucre semoule  
- 135 g de beurre  
- 4 citrons non traités  
- 4 g de gélatine (2 feuilles)**

**1 plaque d'empreintes à financiers (à mini pour moi)  
1 moule ou un cadre à pâtisserie de 16 cm de côté  
Préchauffage du four (chaleur tournante)  
- à 80° C pour les meringues  
- à 160°C pour le fond de tarte**

**Les palets de meringue :**Monter les blancs d'œufs à vitesse moyenne en ajoutant le sucre semoule en deux fois jusqu'à ce que la préparation double de volume.  
Incorporer le sucre glace tamisé et fouetter pour bien l'incorporer.  
Remplir les alvéoles de la plaque d'empreintes à financier.  
Enfourner pendant 1 heure.  
Entrouvrir la porte du four et laisser refroidir les palets à l'intérieur.  
**Le fond en pâte sablée :**  
Préparer la pâte suivant la[**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/), en rajoutant le zeste du citron finement râpé et en remplaçant l'eau par du jus de citron.Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier film.  
Garnir le cercle ou le moule en faisant remonter les bords sur 3 centimètres.  
Piquer la pâte à la fourchette.  
Garnir de papier sulfurisé et lester avec des billes de céramique ou des légumes secs.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Enlever les poids et le papier et remettre dans le four pendant 10 minutes.  
Démouler délicatement et laisser refroidir sur une grille avant de poser le fond de pâte sur le plat de service.  
**Le crémeux au citron :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Râper finement le zeste de deux citrons.  
Presser les 4 citrons pour recueillir le jus.  
Mettre le jus de citron dans une casserole avec le sucre et le zeste des citrons.  
Faire chauffer en remuant avec une spatule.  
Incorporer les œufs un à un et tout en remuant, laisser chauffer jusqu'à 85°C.  
Retirer du feu, ajouter la gélatine bien essorée et filtrer la préparation dans un saladier.  
Incorporer le beurre coupé en dés. Émulsionner au mixeur plongeant.  
Couvrir au contact avec un film alimentaire et entreposer au frais jusqu'à ce que la préparation soit froide mais non figée.  
**Le montage :**Étaler la confiture sur le fond de tarte.  
Recouvrir avec le crémeux au citron jusqu'au ras de la croûte et lisser avec une spatule.  
Laisser au frais le temps que le crémeux au citron fige.  
Démouler les palets de meringue et les disposer sur la crème.  
Garder au frais.