 **Tarte au citron du Chef**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Sablé de base :**
**- 135 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 105 g de sucre en poudre**
**- 105 g de farine T 55**
**- 1 pincée de sel
- Le zeste d'un citron bio finement râpé**
**- 105 g de beurre très froid**
**Sablé croustillant :**
**- 400 g de sablé de base**
**- 60 g de sucre en poudre**
**- 80 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **blanc**
**- 60 g de beurre**
**Crème au citron :**
**- 10 g de gélatine (5 feuilles)**
**- 200 g de jus de citron (1)**
**- le zeste d’un citron bio**
**- 240 g d'œufs entiers (2)**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 240 g de chocolat blanc**
[**Meringue**](https://recettes.de/meringues) **suisse :**
**- 5 blancs d'œufs (170 g)**
**- 340 g de sucre**

**la plaque du four tapissée de papier cuisson
1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre tapissé de rhodoïd (3) et posé sur un carton ou sur une feuille de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 160°C** 

**Le sablé de base :**Déposer dans le bol du robot, la poudre d'amandes, la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron et le beurre très froid coupé en dés.
Travailler avec la feuille (batteur K) à vitesse moyenne pour obtenir un mélange sableux avec des morceaux de beurre plus ou moins gros.
Bien éparpiller le crumble sur la pâte pour une cuisson homogène.
Enfourner la plaque pour 20 minutes en tournant la plaque à mi-cuisson, sans mélanger la pâte. Laisser refroidir.
**Le sablé croustillant :**
Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre au bain-marie ou comme moi au micro-ondes.
Mélanger dans le bol du robot 400 g de sablé de base avec le sucre en poudre.
Ajouter le chocolat fondu et mélanger très rapidement avec la feuille, juste le temps d'amalgamer les ingrédients et d'obtenir un sablé croustillant.
**Déposer le sablé dans le cercle et le tasser le plus régulièrement possible à l'aide d'une spatule.
Placer le cercle au réfrigérateur, le temps de préparer la crème.
La crème au citron :**
Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Hacher grossièrement le chocolat.
Râper finement le zeste de 1 citron. Presser les citrons pour recueillir 200 g de jus.
Mettre le jus et le zeste dans une casserole et porter à ébullition.
Pendant que le jus de citron chauffe, blanchir au fouet les œufs et le sucre.
Dès que le jus de citron entre en ébullition, le verser doucement sur les œufs tout en mélangeant au fouet.
Remettre la préparation dans la casserole et laisser la crème épaissir sans cesser de remuer jusqu'au premier signe d'ébullition.
Retirer du feu. Ajouter immédiatement le chocolat et la gélatine bien essorée et remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
Passer la crème au tamis.
Verser la crème au citron sur le fond croustillant qui est solidifié après son passage au froid.
Égaliser la crème en tapotant le cercle sur le plan de travail.
Mettre le tout au frais pendant au-moins 4 heures.
[**La meringue**](https://recettes.de/meringues) **suisse :**
Mettre les blancs d'œufs et le sucre dans un récipient sur un bain-marie.
Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit chaud.
Verser les blancs dans la cuve du batteur et continuer à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide. Elle est alors bien blanche et brillante.
**La finition de la Tarte au citron du Chef :**
Décercler la tarte au citron  : Avec le rhodoïd pas de problème, autrement, passer la flamme d'un chalumeau tout autour pour décoller le cercle.
Masque entièrement de meringue le dessus de la tarte (à la douille ou à la spatule.
Mettre le reste de la meringue dans une poche à douille avec une douille à Saint honoré et décorer le dessus de la tarte.
Brunir légèrement la meringue au chalumeau.
Garder la Tarte au citron du Chef au frais jusqu'au moment du repas.