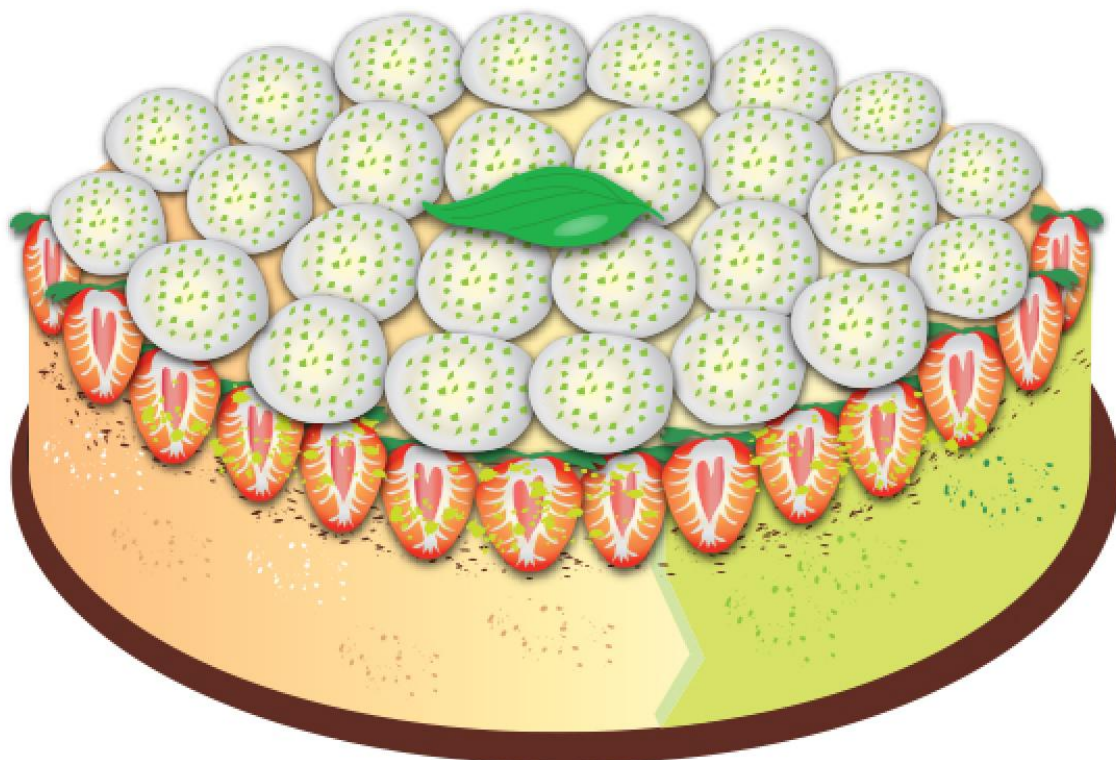
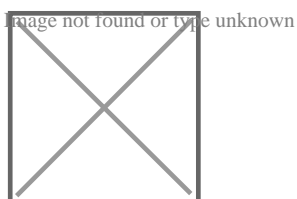


# TARTE FRAÎCHEUR CITRON BASILIC, MERINGUÉE AUX FRAISES DE L'ARRIÈRE-PAYS

Recette de pâtisserie / par Lionel Lallement



## 1. Pâte sucrée



### Ingrédients

Farine - 1000 g

Beurre - 600 g

Sucre glace - 380 g

Amandes (poudre) - 120 g

Oeuf - 200 g

Vanille (liquide) - 20 g

Sel - 10 g

Fraisez la farine, le beurre sec, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande avec la feuille au batteur afin d'obtenir des petits flocons. Versez les oeufs et la vanille liquide, lissez la pâte, débarrassez, filmez. Stockez au réfrigérateur.

## 2. Appareil citron basilic

### Ingrédients

Purée de fruit 100% surgelée :  
Citron - 130 g

Sucre semoule - 230 g

Oeuf - 230 g

Beurre - 230 g

Citron (zeste) - 30 g

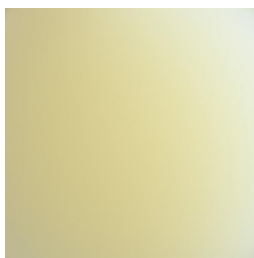
Gélatine (feuille) - 1.75

Huile d'olive au basilic - 20 g

Basilic - 1/4 botte

Mettez dans une casserole la moitié du sucre, la purée de citron jaune avec les zestes et faites bouillir. Pendant ce temps, montez les oeufs avec le restant du sucre. Rassemblez, faites bouillir 3 minutes, chinoisez et ajoutez la gélatine égouttée ramollie à l'eau préalablement. Laissez redescendre l'appareil à 45 °C, prélevez en une petite quantité pour mixer bien fin avec les feuilles de basilic. Ajoutez le beurre à l'appareil de base avec un mixeur afin d'avoir un appareil émulsionné et homogène. Ajoutez l'appareil basilic et l'huile d'olive basilic à la fin. Débarrassez, filmez et stockez au réfrigérateur.

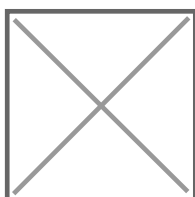
Dans cette étape



Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* : Citron

Purées de fruits  
surgelées

## 3. Meringue au citron vert



### Ingrédients

Purée de fruit 100% surgelée :

Citron vert - 25 g

Blanc d'oeuf - 250 g

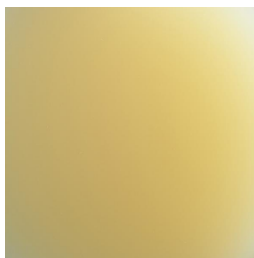
Sucre - 375 g

Eau - 75 g

Citron vert (zeste) - 2

Mettez à cuire la purée de citron vert avec l'eau et le sucre à 121 °C puis versez sur les blancs montés aux  $\frac{3}{4}$ . Laissez refroidir en seconde vitesse et utilisez de suite.

Dans cette étape

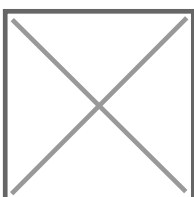


Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* : Citron  
vert

Purées de fruits  
surgelées

---

## 4. Montage et finition



## Ingrédients

Fraises - QS

Foncez des cercles à tarte de la grandeur désirée, piquez légèrement et faites cuire à blanc 150 °C/160 °C ou à ouvert à 4/5ème de la cuisson. Dorez l'intérieur de la tarte avec une dorure classique. Achevez la cuisson, débarrassez sur une grille, garnissez les fonds de tarte avec la crème citron basilic, saupoudrez de chapelure de biscuit, stockez au congélateur. Au fur et à mesure de l'utilisation, sortez les tartes, déposez au centre un cercle mouillé de diamètre inférieur à la tarte de 6 cm environ. Pochez des boules de meringue au citron vert.

Retirez le cercle, saupoudrez de sucre glace et caramélisez à 220 °C afin de cuire la meringue sur le dessus. Sur le pourtour de la tarte, déposez des demi-fraises dans le sens de la coupe. Nappez. Saupoudrez légèrement les fraises avec des zestes de citron vert frais.

