



**Eric Damamme,  
a Vegan Cook**

Please visit  
[www.Damamme.com](http://www.Damamme.com) for  
more delicious recipes

## TARTE AU CITRON MERINGUÉE

23 / 09 / 2017



Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 30 minutes (plusieurs t°)  
Ingrédients pour : 885 gr = 8 x 147 gr

- 1 pâte brisée sucrée ([voir recette sur le site](#))
- 440 gr de ganache citron ([voir recette sur le site](#))
- 125 gr de blancs en neige sucrés ([voir recette sur le site](#))

1. Réaliser la pâte brisée sucrée mais **ne la cuire que 18 minutes à 200°C** au lieu de 20 minutes (sauf si vous choisissez de ne pas mettre de meringue, dans ce cas cuisez la pâte normalement : 20 minutes à 200°C)
2. Sortez la pâte du four et **baissiez la température à 150°C** (sauf si vous choisissez de ne pas mettre de meringue, dans ce cas coupez le four)
3. Enlever la pâte cuite du moule et la **poser directement sur une grille du four**
4. Réaliser la ganache citron, et la **verser dès que finie** sur la pâte cuite. Si vous choisissez de ne pas mettre de meringue, la tarte est finie, passez à la dernière étape. Sinon :
  - a) Réaliser les blancs en neige sucrés et les **verser dès que finis** sur la tarte
  - b) Mettre à cuire **au four 15 minutes à 150°C**.
  - c) Sortir la tarte du four, et le **mettre en position grill**.
  - d) Lorsque le grill est chaud, **mettre 1 minute en surveillant bien**
5. Mettre la tarte au frais pendant **1 heure minimum**

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm<sup>2</sup> (ex. surface moule rond de 24 cm = 12\*12\*3,14 = 452 cm<sup>2</sup> = 8 \* 56 cm<sup>2</sup>).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes