Paris-Brest façon tarte au citron meringuée
Pour 12 pièces de 8 cm de Ø environ.



1. ***PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)***

- 1 L d'eau
- 12 g de sucre
- 15 g de sel
- 400 g de beurre
- 600 g de farine
- 800 à 1000 g d'oeufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 600 g de pâte à choux puis dresser 12 anneaux de 8 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)***

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel de votre choix
- 100 g d'oeufs
- 150 à 200 g de sucre

• 18 gouttes d’Arôme Citron Zeste Sébalcé

OU

• 400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
• 1 L d’eau froide
• 18 gouttes d’Arôme Citron Zeste Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Après lissage, ajouter l’arôme citron zeste.

OU

Battre la préparation pour crème pâtissière et l’eau à grande vitesse jusqu’à obtention d’une crème lisse et homogène. Ajouter l’arôme citron zeste. La crème s’utilise de suite, sans temps de repos.

3. ***CRÈME LÉGÈRE AU CITRON***

• 300 g de Garniture Citron ancel
• 300 g de chantilly sucrée à 10%

Incorporer la chantilly dans la garniture citron.

4. ***MERINGUE ITALIENNE***

• 100 g de Meringue ancel
• 50 g d’eau

Délayer la préparation pour meringue dans l’eau et battre environ 10 min à grande vitesse.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les pièces de pâte à choux en deux puis garnir chaque fond de 30 g de crème pâtissière au citron. Dresser ensuite 50 g de crème légère au citron à la poche à douille. Etaler la meringue italienne sur le dessus des pièces de pâte à choux puis la caraméliser au chalumeau. Déposer les pièces de pâte à choux meringuées sur la crème légère. Décorer de zestes de citrons confits.