



# TARTE AU CITRON

## & Noix de Coco Meringuée

. Pour une tarte de 8 parts .

### **Pâte à Tarte Crue à la Noix de Coco :**

- . Dattes (Medjool, Deglet-Nour, ...) / 100g  
(Poids dénoyautées)
- . Amandes complètes / 100g
- . Noix de coco râpée / 40g
- . Farine de coco / 40g
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Pincée de sel

### **Crème au Citron :**

- . Zeste de citrons bio / 1 càs rase  
(soit environ 2 beaux citrons)
- . Jus de citron / 100ml
- . Fécule de maïs / 30g
- . Agar-agar / 2g (soit 1 càc rase)
- . Lait de riz / 150ml
- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Sirop d'agave / 80g
- . Belle pincée de vanille
- . Belle pincée de curcuma\*

\*Rassurez-vous, le goût ne se sentira pas du tout, c'est juste pour la couleur.

### **Meringue à l'Aquafaba :**

- . Le jus d'une boîte de pois chiches\* / 100ml
- . Sucre glace / 40g

\*Boîte de conserve ou bocal en verre.

### **Pâte à Tarte Crue à la Noix de Coco :**

. Versez les amandes dans le bol de votre robot mixeur. Mixez le temps qu'elles soient grossièrement concassées.

. Rincez les dattes sous l'eau tiède pour les réhydrater très légèrement. Dénoyautez-les et coupez-les grossièrement en morceaux. Ajoutez-les dans le bol du robot.

. Faites fondre l'huile de coco et versez-la également dans le robot. Ajoutez aussi le reste des ingrédients.

. Mixez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange bien homogène et légèrement collant.

. Placez un cercle à pâtisserie (si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser le cercle d'un moule à manqué à fond amovible) au centre du plat sur lequel vous servirez votre tarte\*.

\* Si vous n'avez pas de chalumeau, choisissez un plat qui passe au four, car il faudra passer la tarte sous le grill.

. Versez votre pâte à l'intérieur du cercle. Répartissez-la uniformément au fond en la faisant monter sur les bords de quelques centimètres. Appuyez fermement pour bien tasser la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit dense et compacte (en oubliant pas de bien la tasser sur les bords également).

. Placez au frigo, le temps de préparer la suite de la recette.

. La pâte doit reposer pendant deux-trois heures minimum avant de verser la crème à l'intérieur, car il faut qu'elle se soit bien raffermie (l'huile de coco va se figer sous l'effet du froid et donc durcir la pâte).

### **Crème au Citron :**

. Lavez et séchez les citrons, puis râpez leur zeste. Il vous faut l'équivalent d'une cuillère à soupe rase de zeste râpé.

. Pressez ensuite leur jus. Il vous faut 100ml de jus.

. Versez le zeste et le jus dans une casserole.

. Ajoutez-y la fécule, l'agar-agar, le lait de riz et la vanille.

Mélangez vivement le tout avec un fouet, pour bien diluer

Suite au verso >



# TARTE AU CITRON

## & Noix de Coco Meringuée

. **Pour une tarte de 8 parts .**

### **Pâte à Tarte Crue à la Noix de Coco :**

- . Dattes (Medjool, Deglet-Nour, ...) / 100g  
(Poids dénoyautées)
- . Amandes complètes / 100g
- . Noix de coco râpée / 40g
- . Farine de coco / 40g
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Pincée de sel

### **Crème au Citron :**

- . Zeste de citrons bio / 1 càs rase  
(soit environ 2 beaux citrons)
- . Jus de citron / 100ml
- . Fécule de maïs / 30g
- . Agar-agar / 2g (soit 1 càc rase)
- . Lait de riz / 150ml
- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Sirop d'agave / 80g
- . Belle pincée de vanille
- . Belle pincée de curcuma\*

\*Rassurez-vous, le goût ne se sentira pas du tout, c'est juste pour la couleur.

### **Meringue à l'Aquafaba :**

- . Le jus d'une boîte de pois chiches\* / 100ml
- . Sucre glace / 40g

\*Boîte de conserve ou bocal en verre.

les poudres dans le liquide, jusqu'à obtenir une préparation parfaitement lisse, homogène.

. Placez la casserole sur le feu. Faites chauffer à feu moyen, en remuant très régulièrement, toujours au fouet. Lorsque le mélange arrive à ébullition, laissez cuire encore pendant une minute environ, sans cesser de remuer. Normalement, la préparation est devenue épaisse et plus difficile à mélanger.

. Retirez du feu et versez la préparation dans un bol. Laissez tiédir quelques instants puis placez-la au frigo pendant une à deux heures environ, le temps qu'elle soit gélifiée.

. Une fois la préparation gélifiée, sortez-la du frigo. Cassez-la en morceaux avec une cuillère pour la verser dans votre blender. Plus vous faites des morceaux petits, plus le mixage sera facilité et rapide.

. Ajoutez la crème de coco, le sirop d'agave et le curcuma dans le blender.

. Mixez assez longuement, jusqu'à obtenir une crème très onctueuse, parfaitement lisse et homogène.

. Sortez votre pâte à tarte du frigo. Décerclez-la délicatement en faisant d'abord tourner doucement le cercle autour de la pâte, puis en le soulevant ensuite avec précaution.

. Versez la crème à l'intérieur de la pâte.

. Laissez reposer au frigo pendant une heure.

### **Meringue à l'Aquafaba :**

. Versez le jus de pois chiches dans un saladier.

. Fouettez-le avec un batteur électrique, à puissance maximum, comme pour monter des blancs d'œufs en neige. Fouettez assez longuement, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse bien volumineuse et bien ferme.

. Seulement après, ajoutez le sucre glace progressivement,

*Suite sur l'autre page >*



# TARTE AU CITRON

## & Noix de Coco Meringuée

. **Pour une tarte de 8 parts .**

### **Pâte à Tarte Crue à la Noix de Coco :**

- . Dattes (Medjool, Deglet-Nour, ...) / 100g  
(Poids dénoyautées)
- . Amandes complètes / 100g
- . Noix de coco râpée / 40g
- . Farine de coco / 40g
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Pincée de sel

### **Crème au Citron :**

- . Zeste de citrons bio / 1 càs rase  
(soit environ 2 beaux citrons)
- . Jus de citron / 100ml
- . Fécule de maïs / 30g
- . Agar-agar / 2g (soit 1 càc rase)
- . Lait de riz / 150ml
- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Sirop d'agave / 80g
- . Belle pincée de vanille
- . Belle pincée de curcuma\*

\*Rassurez-vous, le goût ne se sentira pas du tout, c'est juste pour la couleur.

### **Meringue à l'Aquafaba :**

- . Le jus d'une boîte de pois chiches\* / 100ml
- . Sucre glace / 40g

\*Boîte de conserve ou bocal en verre.

en trois ou quatre fois, tout en continuant de fouetter la préparation.

. Fouettez encore suffisamment longtemps, jusqu'à ce que le sucre glace soit bien incorporé et que votre meringue soit parfaitement ferme. Cela prend plusieurs minutes. Pour vérifier que la consistance est bonne, arrêtez le batteur et relevez-le : si la meringue forme un/des pic(s), alors c'est parfait ! Elle doit aussi rester parfaitement en place lorsque vous retournez le saladier.

. Sortez votre tarte du frigo et étalez joliment la meringue sur la crème au citron. Vous pouvez utiliser une poche à douille, mais pour ma part je me sers simplement d'une cuillère à soupe.

. Si vous avez un chalumeau, alors utilisez-le pour dorer la meringue.

. Sinon, préchauffez votre four à 200° (th. 6-7) en position grill.

. Lorsque le four est bien chaud, enfournez très brièvement votre tarte, à mi-hauteur. Attention, ça dore très très vite ! Surveillez attentivement, quitte à rester le nez collé à la porte du four. Ça ne se joue pas en minutes mais bien en secondes ! Dès que votre meringue a pris une jolie teinte dorée sur le dessus, sortez du four.

. Remplacez la tarte au frigo pendant une à deux heures avant de servir, afin qu'elle soit bien fraîche.

. Il n'y a plus qu'à découper en parts et savourer !