

TARTE CITRON MERINGUEE



Ingrédients

Crème de citron

- Ⓢ 3 citrons non traités
- Ⓢ 3 œufs entiers + 2 jaunes
- Ⓢ 120 g de sucre
- le zeste d'un citron
- 100 g de beurre
- 1 pâte sablée

Meringue

- Ⓢ 3 blancs d'œufs
- Ⓢ 1 pincée de sel
- Ⓢ 180 g de sucre en poudre

Préparation

- Ⓢ préchauffer le four 10 mn à 180°C
- Ⓢ étaler la pâte sablée sur un moule
- Ⓢ précuire 15 mn à 180°C

Crème

- Ⓢ prélever le zeste d'1 citron
- Ⓢ presser les citrons
- Ⓢ faire bouillir le jus et le zeste 3 mn
- Ⓢ hors du feu incorporer en fouettant le beurre
- Ⓢ le sucre, les œufs entiers + les jaunes
- Ⓢ remettre à feu doux pour épaissir
- Ⓢ verser la crème sur le fond de tarte précuit

Meringue

- Ⓢ battre les 3 blancs en neige avec une pincée de sel
- Ⓢ ajouter peu à peu le sucre
- Ⓢ étaler sur la crème de la tarte
- Ⓢ enfourner pour faire cuire et dorer la meringue (four doux)
- Ⓢ 120/150°C pendant 10 à 15 mn