



La tarte citron coco meringuée

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Pâte sablée au citron : 1
Citrons : 2, jaunes et bio
Maïzena : 30 g
Eau minérale : 10 cl
Lait de coco : 20 cl
Beurre : 25 g
Œufs : 3
Noix de coco en poudre : 75 g
Sucre en poudre : 150 g (50 + 100)

Beurre et sucre glace pour le moule

Matériel

un plat à tarte
une balance ménagère
un verre doseur
une casserole
deux jattes
un couteau zesteur
un presse-agrumes
une poche à douille



Réalisation > la pâte

1. Prélever le zeste et le jus des citrons et les réserver.
2. Etaler la pâte dans un moule beurré et saupoudré de sucre glace. Mettre au frais durant au moins 30 minutes. Préchauffer le four à 175°C.
- mettre au frais une pâte à tarte déjà étalée permet à celle-ci de ne pas se rétracter pendant la cuisson -
3. A la sortie du four, piquer le fond de la pâte à la fourchette. Faire cuire à blanc 15 min au four.
- cuire à blanc signifie sans garniture, mais il faut la recouvrir de papier sulfurisé et déposer dessus un lest, par exemple un plat plus petit ou bien des légumes secs afin qu'elle ne gonfle pas -

Réalisation > la préparation citron coco

4. Pendant ce temps, dans la casserole, délayer la Maïzena dans l'eau froide et le lait de coco. Ajouter le beurre coupé en dés, puis porter à ébullition tout en tournant.
5. Retirer du feu, ajouter le zeste et le jus des citrons, les jaunes d'œufs, la poudre de coco et 50 g de sucre. Verser sur la pâte.
- passer éventuellement au mixer cette préparation si vous voulez que ce soit absolument lisse, personnellement j'aime bien sentir les petits grains de coco -
6. Battre les blancs d'œufs en neige, incorporer les 100 g de sucre restant. Etaler la meringue sur la préparation en lissant à la spatule, en faisant des pointes à la fourchette ou en formant des petits tourillons à la poche à douille.

7. Remettre à cuire 20 min au four.
8. Après cuisson, laisser tiédir, puis démouler sur un joli plat de service.
9. Servir bien frais.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com