



La tarte au citron meringuée

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

Ingrédients

Pâte sablée au citron : 1
Citrons jaunes : 3, bio
Maïzena : 30 g
Eau minérale : 30 cl
Beurre : 25 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 175 g (50 + 125)

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-agrume
une poche à douille



Réalisation > la pâte

1. Préchauffer le four à 175°C. Pendant ce temps, prélever le zeste et le jus des 3 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.
- 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 froid, 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 au citron

4. Pendant ce temps, délayer la Maïzena avec l'eau. Ajouter le beurre, puis porter à ébullition tout en tournant.
5. Retirer du feu, ajouter le zeste et le jus des citrons, les jaunes d'oeufs et 50 g de sucre. Verser sur la pâte.
6. Battre les blancs d'oeufs en neige, incorporer les 125 g de sucre restant. Etaler la meringue sur la préparation en lissant à la spatule ou en formant des petits tourillons à la poche à douille.
7. Cuire 20 min au four.
8. Après cuisson, laisser tiédir, puis démouler sur un joli plat de service.
9. Servir froid.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com