

Tarte au Citron Meringuée : La Recette Classique

Informations pratiques

- Temps de préparation : 45 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Portions : 8 personnes
- Difficulté : Intermédiaire

Ingrédients

- Pâte sablée : 250g de farine, 125g de beurre froid, 80g de sucre glace, 1 œuf, 1 pincée de sel
- Crème au citron : 3 citrons (jus et zestes), 150g de sucre en poudre, 3 œufs entiers, 100g de beurre
- Meringue : 3 blancs d'œufs, 150g de sucre glace

Préparation de la pâte sablée

- Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier.
- Ajouter le beurre coupé en dés et sabler le mélange avec les doigts.
- Incorporer l'œuf et former une boule homogène sans trop travailler la pâte.
- Étaler la pâte, foncer un moule et cuire à blanc pendant 15 minutes à 180°C.

Préparation de la crème au citron

- Fouetter les œufs avec le sucre dans une casserole.
- Ajouter le jus et les zestes des citrons.
- Faire chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à épaississement.
- Retirer du feu, incorporer le beurre en morceaux et mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Verser la crème sur le fond de tarte précuit.

Meringue et finition

- Monter les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant le sucre glace progressivement.
- Répartir la meringue sur la tarte à l'aide d'une poche à douille ou d'une spatule.
- Passer sous le grill du four pendant 2 à 3 minutes en surveillant attentivement pour faire dorer la meringue.

- Laisser refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.