

# Recette de la Tarte au Citron Meringuée

---

## 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 jaunes (jus et zestes), 150g de sucre en poudre, 3 œufs entiers, 100g de beurre, 1 cuillère à soupe de maïzena
- Meringue : 3 blancs d'œufs, 150g de sucre glace

## Matériel nécessaire

- Moule à tarte de 24 cm de diamètre
- Rouleau à pâtisserie
- Casserole et fouet
- Batteur électrique ou robot pâtissier
- Poche à douille (optionnel pour la meringue)

## Étapes de préparation

- Préparation de la pâte : Mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le beurre en dés, sablez le mélange, puis incorporez l'œuf. Formez une boule, filmez et laissez reposer 30 minutes au frais.
- Cuisson à blanc : Étalez la pâte, foncez le moule, piquez le fond et enfournez 20 minutes à 180°C avec des billes de cuisson.
- Crème au citron : Dans une casserole, mélangez le jus de citron, les zestes, le sucre et la maïzena. Chauffez, ajoutez les œufs battus et remuez jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux.
- Assemblage : Versez la crème sur le fond de tarte précuit et lissez la surface.
- Meringue : Montez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre progressivement. Répartissez sur la tarte à l'aide d'une spatule ou d'une poche à douille.
- Finition : Passez la tarte sous le grill du four pendant 2 à 3 minutes pour colorer la meringue, puis laissez refroidir avant de servir.

## Conseils de chef

- Utilisez des citrons bio pour utiliser les zestes sans résidus de pesticides.
- Pour une pâte bien croustillante, ne travaillez pas trop la pâte après l'ajout de l'œuf.
- Laissez reposer la tarte au réfrigérateur au moins 2 heures avant la dégustation pour une meilleure tenue de la crème.