

Recette de la Tarte au Citron Meringuée

Informations générales

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

Ingrédients nécessaires

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

Étapes de préparation

- Préparation de la pâte : Mélangez la farine, le sucre et le beurre pour obtenir un sablage. Ajoutez l'œuf, formez une boule et laissez reposer 30 min au frais.
- Cuisson à blanc : Étalez la pâte dans un moule, piquez le fond et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.
- Confection de la crème : Dans une casserole, fouettez les œufs avec le sucre, le jus et les zestes. Chauffez à feu doux en remuant jusqu'à épaississement, puis incorporez le beurre hors du feu.
- Montage : Versez la crème au citron sur le fond de tarte précuit.
- Meringue : Montez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre glace progressivement. Étalez sur la tarte à l'aide d'une poche à douille.
- Finition : Passez sous le gril du four pendant 3 à 5 minutes pour dorer la meringue.

Conseils de chef

- Utilisez des citrons bio pour garantir la qualité des zestes.
- Laissez reposer la tarte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir pour une meilleure tenue.
- Pour une meringue brillante, ajoutez quelques gouttes de jus de citron lors du montage des blancs.