

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

- Pâte sablée : 250g de farine, 125g de beurre froid, 80g de sucre glace, 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

Préparation de la pâte

- Mélanger la farine et le sucre, puis sabler avec le beurre coupé en dés.
- Ajouter l'œuf et former une boule homogène sans trop travailler la pâte.
- Étaler la pâte dans un moule beurré et piquer le fond avec une fourchette.
- Cuire à blanc à 180°C pendant 15 minutes.

Préparation de la crème au citron

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

Meringue et finition

- Monter les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant progressivement le sucre glace.
- 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 pour faire dorer la meringue (surveiller attentivement).

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