

Tarte citron meringuée

🕒 60 MINUTES 🍴 4 PERSONNES 🥄 MOYEN

INGRÉDIENTS

100g de sucre glace
1/2 cc. de levure chimique
5 oeufs
160g de sucre
1 c.s de fécule de maïs
250g de farine
125g de beurre doux
5cl d'eau
4 citrons jaunes
2 citrons verts
Pincée de sel

PRÉPARATION

La pâte sablée

Préchauffez le four à 180°C. Séparez les blancs des jaunes de 2 oeufs. Réservez les blancs pour la meringue. Fouettez les jaunes d'oeufs avec 60g de sucre et les 5 cl d'eau. Dans un autre saladier mélanger la farine ainsi que le beurre coupé en petits cubes. Il faut obtenir une consistance sableuse. Versez le mélange liquide à base d'oeufs. Ajoutez des zestes de citron vert. Formez une boule avec les paumes. Puis foncez le moule de votre choix. Cuire à blanc environ 20-25 min.

La crème citron

Lavez les citrons, mettre les zestes d'un citron jaune et d'un vert dans une casserole. Puis ajoutez le jus des 4 citrons jaunes et des 2 verts. Ajoutez ensuite le 100 g de sucre (si vous aimez l'acidité sinon rajoutez à votre convenance) puis une cuillère à soupe de fécule de maïs. Faites chauffer à feu doux. Batre 3 oeufs dans un récipient séparé, incorporer le tout dans la casserole. Mettez à feu vif, et continuez à remuer. La crème doit devenir de plus en plus épaisse. Versez sur la crème sur le fond de tarte cuit puis laissez refroidir.

La meringue

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes ajouter le sucre glace puis la levure. Fouettez jusqu'à ce que la neige soit ferme. Recouvrir la tarte de meringuée avec une poche à douille, ou une spatule. Puis brûler la meringue au chalumeau. Terminez avec des zestes de citron vert.