

## Tarte au citron meringuée



Temps de préparation: 1 heure 30 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps de repos: 30 minutes

Pour 6 personnes

Recette proposé par Nadia

### Liste des ingrédients

- 100g de beurre froid coupé en dés
- 80g de sucre en poudre
- 250g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 50ml d'eau tiède
- 4 gros citrons non traités
- 150g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 3 blancs d'oeufs
- 100g de sucre en poudre

### Etape 1

Pour faire la pâte brisée : réunir les 100g de dés de beurre froid, les 80g de sucre en poudre, les 250g de farine et la 1/2 cuillère à café de sel. Effriter du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture qui ressemble à de la chapelure. Ajouter peu à peu 40 à 50ml d'eau tiède. Rouler en boule. Réserver 30 minutes au réfrigérateur. Étaler au rouleau. Mettre dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Faire chauffer la pâte à blanc (piquée et recouverte de haricots secs ou de billes afin qu'elle ne gonfle pas) 10 minutes à 180°C.

### Etape 2

Pour préparer la crème au citron sans cuisson : faire chauffer dans une casserole le jus des 4 gros citrons non traités, le zeste de 2 de ces citrons et les 150g de sucre. Ajouter petit à petit 3 oeufs battus. Attention à ce que le mélange ne coagule pas ! Ajouter une cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d'eau froide. Faire chauffer le mélange jusqu'à épaississement. L'étaler sur la pâte brisée précuite.

### Etape 3



Pour garnir de meringue : Monter 3 blancs d'oeufs en neige (il est possible d'utiliser des blancs d'oeufs décongelés) en ajoutant au fur et à mesure 100 à 150g de sucre en poudre (à votre convenance). Étaler cette meringue sur la crème au citron. Faire des piques à la fourchette (ou des jolies formes à la poche à douille). Faire chauffer doucement à 120°C pendant une dizaine de minutes.

Cette recette vous a plu ?  
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.  
Merci.