

Tarte au citron meringuée

Niveau de difficulté	Assez Facile
Preparation time	30 min
Temps de cuisson	20 min
Portion	6 personnes

Liste des ingrédients

Pâte sablée

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g sucre glace
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Crème au citron :

- 150 ml de jus de citron soit 3 ou 4 citrons
- zeste d'un citron
- 150 g de sucre ou moins selon votre goût
- 3 oeufs
- 1 c. à soupe de maïzéna ou farine
- 75g de beurre

Meringue (optionnel)

- 2 blancs d'oeufs (ou 3 petits)
- 75 g de sucre

Etapes de la recette

Réalisation et cuisson de la pâte sablée :

1. Battez l'oeuf avec les sucres et le sel
2. Ajoutez la farine en 1 fois, pétrissez du bout des doigts
3. Ajoutez le beurre mou en morceaux, pétrissez rapidement et formez une boule
4. Filmez et mettez au frais au moins 1 heure
5. Étalez dans le plat à tarte, recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé et d'haricot billes d'argile ou d'une chaîne de billes métalliques disponible en grandes surfaces
6. Faites cuire 10 minutes à 180°C, puis enlevez le "poids" et remettez 8-10 minutes bien cuire le centre. La pâte doit être dorée (sinon prolongez la cuisson de quelques minutes)
7. Réservez.

Réalisation de la crème au citron :

1. Prélevez le zeste d'un citron non traité
2. Portez à ébullition le jus des citrons avec le zeste
3. Battez les oeufs avec le sucre et la maïzéna
4. Ajoutez progressivement le jus de citron en filet sans cesser de fouetter
5. Remettez le tout sur feu moyen et faites épaisir en **remuant bien tout le temps** obtiendrez une crème.
6. Laissez tiédir et ensuite ajoutez le beurre mou en morceaux, en fouettant bien.
7. Garnissez le fond de tarte précuit. Réservez au frais.

Finition facultative : la meringue :

1. Fouettez les blancs en neige, lorsqu'ils deviennent fermes, rajoutez le sucre et fouettez encore quelques secondes.
2. Garnissez le dessus de la tarte avec une poche à douille par exemple et passez au chaud 'fonction grill' 1 petite minute pour colorer la meringue ou comme dans la vidéo pour aller plus vite...dorez la meringue au chalumeau...



Vous avez testé cette recette?

Mentionnez @hervecuisine sur instagram ou taggez #hervecuisine