

Tarte au Citron Meringuée

Pour 6 personnes

Pâte sablée :

150 g de farine

2 cuillères à soupe de sucre roux

1 cuillère à café de gingembre

75 g de beurre mou (en morceaux)

4 cl d'eau tiède

Garniture :

3 œufs

150 g de sucre

3 citrons

75 g de beurre fondu

Meringue :

3 blancs d'œuf

1 pincée de sel

100 g de sucre glace

Pour faire la pâte, mélanger la farine, le sucre, le gingembre, le beurre puis l'eau tiède. Mettre la pâte au frais avant de l'étaler.

Mélanger dans un bol les œufs entiers et le sucre. Râper le zeste des 3 citrons puis les presser. Ajouter le jus des citrons au mélange précédent ainsi que le beurre fondu. Étaler la pâte, piquer le fond à la fourchette et y verser le mélange (attention, c'est très liquide !) Faire cuire 40 min à 180°C (thermostat 6). La tarte est prête quand le dessus commence à caraméliser.

Préparer la meringue juste avant la fin de cuisson de la tarte : battre 3 blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel, puis incorporer tout doucement les 100g de sucre glace. Quand la tarte est cuite, étaler la meringue. Remettre au four à 150°C. La meringue dore d'un seul coup. Compter environ 10/15 min.