

Tartelettes aux citrons meringuée:

Ingrédients pour une grande tarte ou 20 mini tartelettes

Pâte sablée:

250 g de farine
125 g de beurre
70 g de sucre
2 jaunes d'oeufs
50 ml d'eau
1 pincée de sel

Crème aux citrons:

4 citrons de taille moyenne
150 g de sucre
3 oeufs
une cuillère à soupe de maïzena

Meringue:

2 blancs
100 g de sucre
1/2 cuillère à café de levure chimique

Réalisation:

Pâte

Blanchir les jaunes et le sucre au fouet et détendre le mélange avec un peu d'eau. Mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en petites parcelles pour obtenir une consistance sableuse et que tout le beurre soit absorbé (!!! Il faut faire vite pour que le mélange ne ramollisse pas trop!).

Verser au milieu de ce "sable" le mélange liquide. Incorporer au couteau les éléments rapidement sans leur donner de corps.

Former une boule avec les paumes et fraiser 1 ou 2 fois pour rendre la boule + homogène.

Foncer les empreintes tartelettes avec la pâte, garnir la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs. (je ne l'ai pas fait)

Faire cuire à blanc 20 à 25 min, à 180°C, Th 6-7 . (NB après baisser le four à 120°C/150°C environ pour la meringue).

Crème au citron:

Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans la casserole.

Verser le sucre et la Maïzena. Remuer, et commencer à faire chauffer à feux doux.

Battre les oeufs dans un récipients séparé. Une fois les oeufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la Maïzena. Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet.

Le mélange va commencer à s'épaissir. Attention de toujours remuer lorsque les oeufs sont ajoutés, car la crème de citron pourrait brûler.
Ôter du feu et verser l'appareil sur le fond de tarte cuit.

Meringue:

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre puis la levure.

Mixer jusqu'à ce que la neige soit ferme. Recouvrir avec les blancs en neige et napper.
Cuire à four doux (120°C/150°C) jusqu'à ce que la meringue dore (10 min).