

Tarte au citron meringuée

Pour environ 8 personnes

Pour la pâte sablée :

250 g de farine, 125 g de beurre ramolli température ambiante, 70 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1 pincée de sel

Préparation de la pâte : Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6. Blanchir les jaunes et le sucre (réserver les blancs). Mélanger la farine et le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir une consistance sableuse. Verser au milieu de cet appareil le mélange jaunes/sucre. Former une boule avec les paumes et fraiser 1 ou 2 fois. Étaler la pâte directement sur du papier sulfurisé et garnir le plat à tarte, piquer la pâte avec une fourchette. Mettre du papier sulfurisé et recouvrir de haricots secs. Laisser cuire 10 minutes (la pâte ne doit pas colorer ou très peu).

Pour la crème au citron :

2 citrons non traités, 180 g de sucre, 2 oeufs + 2 jaunes, 20 cl de crème fraîche, 1 pincée de sel

Réalisation de la crème : Dans un saladier, mélanger 2 œufs entiers et 2 jaunes (mettre les blancs de côté), la crème fraîche et le sucre. Ensuite, ajouter le jus des 2 citrons ainsi que leur zeste râpé très finement (2 càc environ selon le goût). Sortir la pâte du four, enlever les haricots et mettre le mélange. Enfournier pendant 30 minutes.

Pour la meringue :

4 blancs d'œufs, 150 g de sucre glace

Préparer la meringue : utiliser les 4 blancs d'œufs, ajouter une pincée de sel et battre en neige. Quand ils sont fermes, ajouter doucement le sucre glace en continuant de battre.

Lorsque la tarte est cuite, répartir la meringue sur la crème au citron à l'aide d'une poche à douille puis faire cuire encore 10 minutes afin que la meringue soit légèrement dorée. Laisser la tarte dans le four éteint pendant 40 minutes pour une meringue croquante.

