TARTE AU CITRON MERINGUEE

Ingrédients de la lemon curd :

3 œufs

4 à 5 citrons non traités
200g de sucre
245g de beurre

<http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/11/16/16553221.html>

Ingrédients de la pâte sablée :

125g de farine

62g de beurre

50g de sucre glace

1 jaune d'oeuf

1 cs de lait

<http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2009/10/08/15355852.html>

Ingrédients de la meringue :

3 blancs d’œufs

150g de sucre

Préparer la lemon curd :

* Fouetter jusqu'à blanchiment 3 œufs + 200g de sucre.
* Ajouter les zestes hachés finement de 4 à 5 citrons + 15cl de jus de citron.

Cuire au bain-marie en remuant régulièrement jusqu'à ce que la crème épaississe.

* Filtrer à travers un chinois.
* Mettre à refroidir le saladier dans de l'eau glacée en remuant jusqu'à ce que la préparation soit tiède.
* Incorporer 245g de beurre coupé en petits dés.

Lisser au fouet.

* Mixer 10 min jusqu'à ce que la crème soit bien homogène.
* Mettre 2h au frigo.

Préparer la pâte sablée :

* Fouetter jusqu'à blanchiment 1 jaune d'œuf + 50g de sucre glace + 1 cs de lait
* Mélanger du bout des doigts 62g de beurre mou coupé en dés + 125g de farine

  On doit obtenir une consistance granuleuse, sableuse ...

* Ajouter l’œuf battu.
* Quand les œufs sont incorporés, écraser la pâte avec la paume de la main pour obtenir une pâte lisse et homogène.
* Rouler la pâte en boule ( la pâte doit être souple ...)
* Laisser reposer 1h au frigo
* Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
* Mettre la pâte dans un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.
* Cuire 30 min à 180°C

La pâte prend une couleur dorée ...

Préparer la meringue :

* Monter en neige ferme 3 blancs d’œufs.
* Incorporer en 3 fois 150g de sucre (en continuant de fouetter).

Couvrir le fond de tarte avec la lemon curd.

Recouvrir de meringue. Cuire 5 à 10 min à 200°C.