

TARTE MERINGUEE AU CITRON

INGREDIENTS :

Pour la pâte sucrée :

1 œuf (taille moyenne)
250 de farine
150 g de beurre ou de margarine (j'ai mis du beurre)
50 g de sucre
50 g d'amandes en poudre
Une pincée de sel

Pour la crème :

Le zeste de deux citrons et leur jus
30 g de maïzena
150 g de sucre
3 jaunes d'œufs
340 g d'eau
25 g de beurre

Pour la meringue :

3 blancs d'œufs
150 g de sucre



PREPARATION :

Pour la pâte :

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sel
rajouter le beurre
Malaxer
Rajouter l'œuf
Malaxer et rajouter un peu d'eau ou de farine si besoin
Etaler la pâte directement dans le moule
Piquer le fond, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et remplir d'haricots rouges secs ou des billes de verre pour faire du poids
Cuire à four chaud 15 mn
Cette première cuisson permet à la pâte de rester ferme

Pour la crème :

Mélanger tous les ingrédients sauf les jaunes d'œufs (dans le blender c'est parfait)
Faire chauffer jusqu'à épaississement
Hors du feu, rajouter les jaunes d'œufs un à un
Mettre la crème sur la pâte
Cuire au four 180 ° 20 mn
Sortir la tarte et laisser refroidir

Pour la meringue :

Battre les 3 blancs d'œufs en neige
Rajouter le sucre en poudre
Continuer de battre 2 mn
Mettre la meringue sur la crème, arranger joliment avec une poche à douille ou une fourchette.
Mettre sous le gril le temps que ça commence à dorer un peu



<http://katarinetta.canalblog.com/>