

RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Moyen



Tarte au citron meringuée

> Préparation

- Étaler la pâte brisée directement sur du papier sulfurisé et garnir le plat à tarte avec la pâte piquée avec une fourchette. Mettre du papier sulfurisé et recouvrir de haricots secs. Laisser cuire 10 mn.

Réaliser 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. Sortir la pâte du four, enlever les haricots et mettre le mélange. Enfourner pendant 30 mn.

- Pendant ce temps, 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 puis faire cuire encore 10 mn afin que la meringue soit légèrement dorée. Laisser la tarte dans le four éteint pendant 40 mn pour une meringue croquante.

Ingrédients

Une pâte sablée

Pour la crème au citron :

2 citrons non traités

180 g de sucre

2 œufs + 2 jaunes

20 cl de crème fraîche

1 pincée de sel

Pour la meringue :

4 blancs d'œufs

150 g de sucre glace