

Tarte au Citron meringuée



Pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 pincée de sel fin

Sabler la farine + beurre + sucre + sel, entre les doigts.

Ajouter les œufs et bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.

Etaler la pâte et la foncer dans un moule beurré de 25 cm de diamètre. Bien la piquer.

Réserver au frigo 15 minutes.

Cuire la pâte à blanc, dans un four préchauffé à 180° environ 15 minutes.

☞ *INGREDIENTS* ☞

- 30 g de beurre
- 275 g de sucre semoule
- 4 œufs
- 1 pincée de sel fin
- 3 citrons jaunes
- 20 g de maïzena
- 15 cl d'eau froide

☞ *Appareil Citron* ☞

Blanchir 3 jaunes d'œufs avec 150 g de sucre. Ajouter 20 g de maïzena et mélanger à nouveau.

Ajouter 3 jus de citron et 15 cl d'eau froide. Mettre le tout dans une casserole et épaissir à feu doux avec 30 g de beurre.

Sortir du feu dès la première ébullition.

Une fois la pâte refroidie, étaler l'appareil à citron dedans.

☞ *Meringue* ☞

Faire un sucre aux petits boulets avec 125 g de sucre semoule et un peu d'eau.

Porter à ébullition jusqu'à ce que cela fasse de grosses bulles épaisses.

Battre les 4 blancs d'œufs, à moitié, ajouter le sucre aux petits boulets et battre à nouveau jusqu'à un mélange très onctueux.

Étaler sur la tarte et brûler au chalumeau. Si vous n'avez pas de chalumeau, remettre la tarte dans le four encore tiède, fermer la porte du four et laisser refroidir à l'intérieur.