

La tarte au citron meringuée

Ingrédients :

- Pâte sablée
- 4 citrons de taille moyenne
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- une cuillère à soupe de Maïzena

Pour la meringue :

- 2 blancs d'œuf
- 100 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de levure chimique



Préparation :

Précuire la pâte sablée 10 minutes au four à 180°.

Laver les citrons et en "zester" 2. Mettre les zestes très fins dans une casserole.

Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans la casserole. Verser le sucre et la Maïzena. Remuer, et commencer à faire chauffer à feux doux.

Battre les œufs dans un récipient séparé.

Une fois les œufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la Maïzena et les zestes. Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Attention de toujours remuer lorsque les œufs sont ajoutés, car la crème de citron pourrait brûler.

Oter du feu et verser l'appareil sur le fond de tarte cuit.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre puis la levure.

Mixer jusqu'à ce que la neige soit ferme. Recouvrir avec les blancs en neige et napper.

Cuire à four doux (120°C/150°C) jusqu'à ce que la meringue dore (10 mn)

LoLa
blabla

