

28 décembre 2011

# Tarte au citron meringuée

## Pâte sablée :

250 g de farine  
125 g de beurre  
70 g de sucre  
2 jaunes d'œufs  
5 cl d'eau  
1 pincée de sel

## Crème au citron:

4 citrons  
150g de sucre  
3 œufs  
1 cuillère à soupe de Maïzena



## Participants:

Amandine  
Dominique  
Suzanne  
Lydia  
Elisabeth  
Catherine A

## Meringue:

2 blancs d'œufs  
100 g de sucre  
1/2 cuillère à café de levure

Préparer la pâte en mélangeant les jaunes et le sucre, puis avec un peu d'eau.

Mélanger aux doigts, le beurre et la farine jusqu'à consistance sableuse.

Ajouter la pâte liquide et pétrir rapidement.

Étaler la pâte et foncer un moule à tarte.

Recouvrir de papier sulfurisé et mettre à cuire à blanc 20 à 25 minutes à 180°.

Laver les citrons, recueillir le zeste de 2 citrons et mettre les zestes 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 cuire à feu doux.

Battre les œufs à part.

Incorporer le mélange de la casserole aux œufs battus tout en remuant.

Mettre à feu fort et remuer à l'aide d'un fouet.

Le mélange épaissit.

Sortir du feu et verser sur le fond de tarte cuit.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Quand ils sont fermes, ajouter sucre et levure.

Mixer jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Recouvrir la crème au citron de la meringue et mettre au four doux (120°), 10 minutes.

La meringue doit être dorée.