

Tarte au citron meringuée

Pâte sablée :

- 2 c. à s. d'huile
- 100 g. de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à s. De lait
- 250 g. de farine

Meringue :

- 3 blancs d'œufs
- 150 g. de sucre
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 3 citrons
- 4 jaunes d'œuf
- 30 g. de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 40 g de maïzena



Mélanger la farine avec le sel, ajouter le beurre ramolli en pommade, l'œuf, lier avec le lait et l'huile.

Etaler la pâte, puis en foncer un moule à tarte préalablement beurré. Pré cuire au four 210° C. 15 min.

Prélever les zestes. Presser les citrons, ajouter de l'eau pour obtenir 40 cl. De liquide. Verser dans une casserole avec les zestes et porter à ébullition..

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la maïzena sans trop la travailler, puis un peu de jus de citron chaud et délayer. Verser ce mélange dans la casserole, puis porter sur feu moyen en remuant sans cesse. Oter du feu dès que la crème épaisse, ajouter le beurre et laisser refroidir.

Fouetter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont à demi fermes, verser le sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient fermes.

Sortir la tarte du four, Etaler la crème citron dans le fond, puis recouvrir entièrement de meringue. Remette au four et cuire 20 min.. Si la meringue colore trop vite baisser le four à 150° C.

Attendre 10 min. avant de démouler, puis laisser refroidir avant de servir.

Micky