

TARTE AUX CITRONS MERINGUEE

FACILE	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 6-8 personnes	Un plat à tarte, 2 saladiers, 1 fouet et un batteur

Ingrédients :

1 pâte sablée
2 citrons
3 œufs
100 gr de sucre
35 gr de beurre
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
Meringue :
3 blancs d'œufs
75 gr de sucre glace
1 pincée de sel

Préparation :

- 1 - Dérouler la pâte sur le moule à tarte avec le papier sulfurisé
- 2 - Retirer les zestes des citrons puis presser les
- 3 - Blanchir 3 œufs entiers avec 150 gr de sucre
- 4 - Ajouter les zestes, le jus de citron, la fécule de maïs diluer dans un peu d'eau, le beurre fondu et mélanger
- 5 - Placer le mélange sur la pâte et passer au four 35 à 40 minutes à 180 °
- 6 - Préparer la meringue une fois la tarte refroidie en battant 3 blancs d'œuf avec 75 gr de sucre glace et une pincée de sel
- 7 - Déposer la meringue sur la tarte avec une spatule, faire de petits dessins avec une fourchette et passer au grill chaud quelques minutes pour faire blondir la meringue