

## Tarte au citron meringuée

### Ingrédients:

Pour la crème au citron

- 4 c à s de maïzena
- 25g de beurre
- 140g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 30 cl d'eau
- Le jus de 2 citrons

Pour la pâte sablée

- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80g de sucre
- 140g de beurre
- 240g de farine

Pour la meringue française

- 240g de sucre
- 3 blancs d'œufs

### Recette :

1. Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
2. Dans une casserole, mettre l'eau, le jus de citron et la maïzena, et faire chauffer le tout à petit feu en mélangeant.
3. Lorsque la préparation commence à chauffer, verser petit à petit ce mélange sur le mélange oeuf-sucre tout en mélangeant avec la cuillère.
4. Remettre le tout dans la casserole et cuire à petit feu en remuant le mélange. La crème est prête lorsque celle-ci nappe la cuillère.
5. Retirer la casserole du feu, laisser refroidir quelques instants puis ajouter le beurre. Bien mélanger et réserver.
6. Pour la pâte sablée, Préchauffer le four à 180°C.
7. Dans un récipient, mettre la farine, les sucres et la pincée de sel. Mélanger le tout. Ajouter le beurre en dés. Bien mélanger.
8. Ensuite, ajouter le jaune d'œuf. Bien mélanger pour pouvoir obtenir une pâte.
9. Sur une feuille de cuisson, étaler cette pâte à l'aide d'un rouleau pour environ 9mm d'épaisseur. Ensuite disposez la sur votre moule à tarte classique sans enlever la feuille de cuisson).
10. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et mettre par dessus une autre feuille de cuisson. Mettre des poids au milieu pour éviter que le fond de la pâte ne soit

- difforme. Enfourner au four pendant 20 min. Au bout de 20 min, retirer la feuille de cuisson avec les poids et remettre au four pour 10 min. Laisser refroidir.
11. Verser la crème au citron sur le fond de tarte.
  12. Pour de la meringue française, dans un bol, monter les blancs d'oeufs en neige très ferme. Puis ajouter, tout en mélangeant, le sucre petit à petit pour que la meringue soit homogène. La meringue doit être ferme, lisse et brillante.
  13. Étaler cette meringue sur la crème au citron. Vous pouvez utiliser une poche à douille.
  14. A l'aide d'un chalumeau, colorer légèrement la meringue.
  15. Mettre la tarte au frigo pendant au moins 3 heures.

