

Tarte au citron meringuée

Revisitée aux citrons verts, la tarte au citron recouverte d'une généreuse couche de meringue est toujours un succès !

environ 10 parts



● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à charnière démontable de 26 cm Ø

Pour la pâte:

300 gr. de farine de blé

50 gr. de sucre

1 gr. de sel

200 gr. de beurre

1 jaune d'oeuf

Pour la garniture:

4 - 5 citrons verts non traités

5 jaunes d'oeufs

150 gr. de sucre

400 ml de lait concentré

1 c. à s. de beurre

Pour la meringue:

6 blancs d'oeuf

1 gr. de sel

150 gr. de sucre

1 c. à s. de fécule de maïs

- 1 Tapissez le fond d'un moule à charnière d'une feuille de papier cuisson, puis posez la charnière. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre, le sel, le jaune d'oeuf et le beurre coupé en morceaux. Pétrissez les ingrédients au batteur électrique (crochets) ou malaxez les ingrédients avec les doigts de façon à obtenir une pâte grumeleuse ressemblant à un crumble.

- 3 Versez la pâte dans le moule, formez une bordure d'env. 3 cm de haut en pressant la pâte. Pressez et consolidez le fond avec le dos d'une cuillère à soupe.

- 4 Placez le moule au four et faites cuire le fond de pâte :

Position de la grille : Milieu

- 5 **Préparation de la garniture :**
Lavez et brossez les citrons sous l'eau chaude. Séchez-les. Râpez finement le zeste. Pressez le jus des 3 citrons et mesurez 125 ml.
- 6 Dans un récipient, travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre au batteur électrique pendant en. 3-4 min. Ajoutez le lait concentré, les zestes de citron et mélangez bien. Terminez en ajoutant le jus de citron.
- 7 A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les pourtours du moule non recouverts de pâte, de beurre mou (pour éviter à la meringue de coller). Versez la crème au citron sur le fond de pâte précuit.
- 8 **Préparation de la meringue :**
Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Incorporez le sucre et continuez de battre env. 4-5 min. Incorporez la fécule de maïs. Répartissez les blancs en neige par grosses cuillérées sur la crème au citron.
- 9 Réduisez la température de 10°C et poursuivez la cuisson :
- Position de la grille : Milieu**
- 10 Au bout de 15 min. - si nécessaire - recouvrez d'une feuille de papier cuisson, pour éviter que la meringue ne brunisse.