

Tarte au citron meringuée



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 50 mn

Une tarte au citron bien crémeuse. Ceux qui aiment les agrumes en seront satisfaits.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 2 citrons non traités - pour la crème
- 180 g de sucre
- 2 œufs - + 2 jaunes
- 20 cl de crème épaisse
- 1 pincée de sel
- 4 blancs d'œufs
- 150 g de sucre glace

Préparation

- 1 Préparer la pâte. Préchauffer le four à 180°C (th.6). Faire blanchir 2 jaunes d'œufs et 70 g de sucre avec un peu d'eau (réserver les blancs). Mélanger avec les doigts la farine et le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir une consistance sableuse. Verser au milieu de ce sable le mélange liquide. Former une boule avec les paumes. Étaler la pâte directement sur du papier sulfurisé et garnir le plat à tarte avec la pâte piquée avec une fourchette.
- 2 Mettre du papier sulfurisé et recouvrir de haricots secs. Laisser cuire 10 minutes (la pâte ne doit pas colorer ou très peu). Préparer la crème. Dans un saladier, mélanger 2 œufs entiers et 2 jaunes (mettre les blancs de côté), 20 cl de crème fraîche et 180 g de sucre. Ensuite, ajouter le jus des 2 citrons ainsi que leur zeste râpé très finement.
- 3 Sortir la pâte du four, enlever les haricots et mettre le mélange. Enfourner pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préparer la meringue : utiliser les 4 blancs d'œufs, ajouter une pincée de sel et battre en neige. Quand ils sont fermes, ajouter doucement 150 g de sucre glace en continuant de battre.
- 4 Lorsque la tarte est cuite, répartir la meringue sur la crème au citron puis faire cuire encore 10 minutes afin que la meringue soit légèrement dorée. Laisser la tarte dans le four éteint pendant 40 minutes pour une meringue croquante.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

