La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Tarte au citron meringuée facile

Dessert Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Une tarte qui s'apprécie en toute saison, très simple à réaliser.

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 3 citrons
- 3 oeufs
- 2 blancs d'oeufs
- 200 g de sucre
- 1 cs de maizena
- 3 pincées de levure chimique

Préparation

1. Etalez votre pâte sablée dans un moule. Piquez-la à l'aide d'une fourchette, déposez-y des billes de cuisson et faites-la cuire à blanc, au four. Comptez environ 15 minutes.
2. Préparez la crème au citron. Cassez 3 oeufs dans une casserole. Ajoutez 100 g de sucre, 1 cuillère à soupe de maïzena ainsi que le jus de 3 citrons. Mélangez bien puis faites chauffer doucement, une dizaine de minutes. Il faut que la crème devienne consistante.
3. Répandez de manière homogène la crème au citron sur la pâte sablée.
4. Maintenant, montez vos blancs en neige. Quand ils commencent à devenir fermes, incorporez 100 g de sucre et 3 pincées de levure et terminez de les monter.
5. Répartissez les blancs en neige obtenus sur votre tarte, au dessus de la crème au citron. Vous pouvez vous servir d'une poche à douille pour que cela soit plus joli.
6. Enfournez votre tarte quelques minutes à four très doux, à 120-150°C (th.4-5), jusqu'à ce que la meringue soit dorée.

Proposé par

La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur Certi'Ferme.com.

Rejoignez-moi sur mon journal iTerroir, mon blog. Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode