

Tarte aux citrons meringuée



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

Un classique, à essayer au moins une fois !

Recette proposée par : Benoît CHEVALIER

Ingrédients

- 180 g de farine
- 125 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'eau
- garniture :
- 180 ml de jus de citron (ou de pulco)
- 30 g de farine
- 30 g de maïzena
- 250 g de sucre
- 40 g de beurre
- 6 jaunes d'oeufs
- meringue :
- 6 blancs d'oeufs
- 370 g de sucre
- 0,5 cuillère à café de maïzena

Préparation

- 1 Versez la farine dans un saladier et incorporez le beurre avec le bout des doigts jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.
- 2 Ajoutez le sucre glace et réalisez un puit.
- 3 Incorporez-y 2 cuillères à soupe d'eau et mélangez.
- 4 Préchauffez le four à 180°C.
- 5 Étalez la pâte et tapissez-en le fond d'un moule à tarte de 24 centimètres. Piquez avec une fourchette et réservez au réfrigérateur 15 minutes.
- 6 Enfournerez la tarte pour 10 à 15 minutes en prenant soin de la recouvrir d'un papier sulfurisé et de riz. Retirez le papier et remettez au four 10 minutes supplémentaires.
- 7 Pour la garniture, dans une casserole, remuez énergiquement la farine, la maïzena et le sucre.
- 8 Incorporez progressivement le jus de citron et les 370 ml d'eau en mélangeant sans cesse. Remuez à feu moyen jusqu'à ébullition, puis laissez réduire 1 minute en diminuant le feu.
- 9 Retirez ensuite la casserole du feu et ajoutez le beurre et les jaunes d'oeuf.
- 10 Laissez complètement refroidir.
- 11 Une fois froid, répartissez la préparation dans le fond de tarte.
- 12 Pour la meringue, dans un bol, battez les blancs d'oeuf fermes. Ajoutez-leur progressivement le sucre. Lorsque les blancs sont formés, versez la maïzena et fouettez de nouveau.
- 13 Recouvrez ensuite la tarte avec la meringue en formant une pyramide. Pour la décoration, vous pouvez relever délicatement la meringue par endroit avec la pointe d'un couteau.
- 14 Enfournerez l'ensemble à 220°C pendant 5 à 10 minutes. Retirez du four dès que la meringue a un peu bruni.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

