

Tarte au citron meringuée

papookie



Un grand classique, me direz vous, mais je n'avais jamais tenté encore !

Voici ma recette :

Pour la pâte sablée:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou (qqs secondes au micro onde)
- 70 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 5 cl d'eau

Mélanger au robot les jaunes et le sucre. Bien blanchir le tout.

Rajouter l'eau.

Ajouter la farine et le beurre coupé en petits cubes, bien ramolli.

Avant je ne procédais pas de la sorte, mais avec mon nouveau jouet de Noël, tout se mélange très bien, facilement, et rapidement !

La texture de mes gâteaux favoris au complètement changé, et en mieux !

Former une boule avec vos mains, puis fonder un moule un moule à tarte, classique, ou carré ou comme vous voulez 😊

Cuire à blanc comme vous avez l'habitude de le faire, après c'est difficile de conseiller sur ce point, ça dépend de votre four. Pour moi, 180° 30min, avec papier sulfurisé et haricot sec pour pas que ça gonfle !

Pour la crème au citron:

- 4 citrons lavés
- 150 g de sucre
- 3 œufs

- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Récupérer le zeste entier de 2 des citrons dans une casserole. Presser les citrons et verser le jus avec les zestes. Ajouter le sucre et la fécule de maïs. Bien remuer et commencer à faire chauffer à feux doux.

Battre les 3 œufs dans un bol, comme pour faire une omelette.

Verser notre omelette sur le jus de citron, pousser à feu vif et remuer à l'aide d'un fouet sans arrêter. Vous allez sentir le mélange s'épaissir.

Une fois le mélange épaissi, verser la crème sur le fond de tarte cuit. Laisser refroidir.

Pour la meringue :

- 2 blancs d'œuf

- 100 g de sucre glace (attention, bien du sucre glace !)

Monter les blancs en neige. Au bout de qq minutes, une fois les blancs fermes, ajouter le sucre. Continuer à mixer.

Une fois la tarte refroidie, pocher à votre guise la tarte.

J'ai choisi de faire des pointes rondes !

Avec un petit chalumeau de cuisine, vous pouvez dorer votre meringue ou enfourner votre tarte une quinzaine de minute à 120°

Personnellement, je n'aime pas cette couleur foncée sur les tartes au citron, du coup, je l'ai laissé plutôt blanche 😊

Miam 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)