

Tarte au citron meringuée

Recette proposée par Nadia, Raisonnable, Pour 6 personnes

Préparation:	Repos: 30	Cuisson: 20
1h30	minutes	minutes



Une recette traditionnelle allégée du fait de la crème au citron qui ne contient pas de beurre. Cela permet par ailleurs de souligner le bon goût du citron !

Les ingrédients:

- 100g de beurre froid coupé en dés
- 80g de sucre en poudre
- 250g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 50ml d'eau tiède
- 4 gros citrons non traités
- 150g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 3 blancs d'oeufs
- 100g de sucre en poudre

Comment faire:

1) Pour faire la pâte brisée : réunir les 100g de dés de beurre froid, les 80g de sucre en poudre, les 250g de farine et la 1/2 cuillère à café de sel. Effriter du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture qui ressemble à de la chapelure. Ajouter peu à peu 40 à 50ml d'eau tiède. Rouler en boule. Réserver 30 minutes au réfrigérateur. Étaler au rouleau. Mettre dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Faire chauffer la pâte à blanc (piquée et recouverte de haricots secs ou de billes afin qu'elle ne gonfle pas) 10 minutes à 180°C.

2) Pour préparer la crème au citron sans cuisson : faire chauffer dans une casserole le jus des 4 gros citrons non traités, le zeste de 2 de ces citrons et les 150g de sucre. Ajouter petit à petit 3 oeufs battus. Attention à ce que le mélange ne coagule pas ! Ajouter une cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d'eau froide. Faire chauffer le mélange jusqu'à épaississement. L'étaler sur la pâte brisée précuite.



3) Pour garnir de meringue : Monter 3 blancs d'oeufs en neige (il est possible d'utiliser des blancs d'oeufs décongelés) en ajoutant au fur et à mesure 100 à 150g de sucre en poudre (à votre convenance). Etaler cette meringue sur la crème au citron. Faire des piques à la fourchette (ou des jolies formes à la poche à douille). Faire chauffer doucement à 120°C pendant une dizaine de minutes. -

Le petit plus

Cette tarte se consomme tiède ou froide.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !