

# Tarte meringuée au citron

## Pâte sablée

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g sucre glace
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

## Meringue (optionnel)

- 2 blancs d'oeufs
- 75 g de sucre

## Crème au citron :

- 150 ml de jus de citron  
soit 3 ou 4 citrons
- zeste d'un citron
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 c. à soupe de  
maizéna ou farine
- 75g de beurre



## Réalisation et cuisson de la pâte sablée :

1. Battre l'oeuf avec les sucres et le sel
2. Ajouter la farine en 1 fois, pétrir du bout des doigts
3. Ajouter le beurre mou en morceaux, pétrir rapidement et former une boule
4. Filmer et mettre au frais au moins 1 heure
5. Étaler dans le plat à tarte, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et d'haricots, de billes d'argile ou d'une chaîne de billes métalliques .
6. Faire cuire 10 minutes à 180°C, puis enlever le "poids" et remettre 8-10 minutes pour bien cuire le centre. La pâte doit être dorée (sinon prolonger la cuisson de quelques minutes)

## Réalisation de la crème au citron :

1. Prélever le zeste d'un citron non traité
2. Porter à ébullition le jus des citrons avec le zeste
3. Battre les oeufs avec le sucre et la maizéna
4. Ajouter progressivement le jus de citron en filet sans cesser de fouetter
5. Remettre le tout sur feu moyen et faire épaissir en **remuant bien tout le temps**, pour obtenir une crème.
6. Laisser tiédir et ensuite ajouter le beurre mou en morceaux, en fouettant bien.
7. Garnir le fond de tarte précuit. Réserver au frais.

## Finition facultative : la meringue :

1. Fouetter les blancs en neige, lorsqu'ils deviennent fermes, rajouter le sucre et fouetter encore longtemps (10 min) au robot.
2. Garnir le dessus de la tarte avec une poche à douille par exemple et passez à four chaud 'fonction grill' 1 petite minute pour colorer la meringue ou faire des

petites meringues à part et les poser sur la tarte en décoration juste avant de servir pour les garder croustillantes.