

Tarte au citron meringuée

Pour 6 personnes

Ingrédients

Pâte brisée

La garniture (crème au citron)

200g de sucre

4 œufs (2 entiers + 2 jaunes)

1 c. à soupe de maïzena

100g de beurre mou

10cl de jus de citron

5cl d'eau



Etaler la pâte dans le moule et la cuire à blanc.

Préparer la garniture

1* Faire blanchir au fouet les œufs avec 100g de sucre et la maïzena de manière à obtenir un mélange moussieux.

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron et le reste de sucre et l'eau.

Ajouter en mélangeant le sirop au mélange 1*

Dans la casserole, faire épaissir ces mélanges en remuant continuellement.

Hors du feu ajouter le beurre en morceaux en mélangeant.

Disposer ce mélange sur le fond de tarte cuit à blanc.

Faire colorer la meringue dans le four très chaud (*ne pas utiliser le grill et surveiller attentivement*)

Préparation de la pâte brisée, lien ci dessous

<https://desserts.vasvoir.fr/patebrisee.html>

Préparation de la meringue italienne, lien ci dessous

<https://desserts.vasvoir.fr/meringueitalienne.html>