

La tarte au citron meringuée de Raphaël

Pâte sablée

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

Crème au citron

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

Meringue

- 2 blancs d'œufs
- 75g de sucre



La tarte au citron meringuée

Réalisation et cuisson de la pâte sablée :

1. Bats l'œuf avec les sucres et le sel.
2. Ajoute de la farine en une fois, pétris du bout des doigts.
3. Ajoute le beurre mou en morceaux, pétris rapidement et forme une boule.
4. Mets du film plastique et mets au frais au moins une heure.
5. Étale dans le plat à tarte, recouvre d'une feuille de papier sulfurisé et d'haricots, de billes d'argile ou d'une chaîne de billes métalliques pour que la pâte ne gonfle pas.
6. Fais cuire 10 minutes à 180°C, puis enlève le « poids » et remets 8-10 minutes pour bien cuire le centre. La pâte doit être dorée (sinon prolonge la cuisson de quelques minutes).

Réalisation de la crème au citron :

1. Prélève le zeste d'un citron non traité.
2. Fais bouillir le jus des citrons avec le zeste.
3. Bats les œufs avec le sucre et la maïzena.
4. Ajoute progressivement le jus de citron en filet sans cesser de fouetter.
5. Remets le tout sur feu moyen et fais épaisir en remuant bien tout le temps, tu obtiendras une crème.
6. Laisse tiédir et ensuite ajoute le beurre mou en morceaux, en fouettant bien.
7. Garnis le fond de tarte précuit. Réserve au frais.

Réalisation de la meringue :

1. Fouette les blancs en neige, lorsqu'ils deviennent fermes, rajoute le sucre et fouette encore quelques secondes.
2. Garnis le dessus de la tarte avec une poche à douille et passe au four chaud 'fonction grill' 1 petite minute pour colorer la meringue.