



## Tartes

# Tarte au citron meringuée



**3h20** **40 min** **40 min** **2h** **390**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte sucrée

250 g **Farine**  
125 g **Beurre**  
70 g **Sucre glace**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour la crème au citron

4 **Citron(s)**  
150 g **Sucre semoule**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1.5 c. à soupe **Maïzena**

### Ingrédients pour la meringue

2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
100 g **Sucre glace**

### Étape 1

#### Confection de la pâte sucrée

- 1 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 2 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et la farine.
- 3 Mélanger avec les doigts afin d'obtenir une consistance sableuse.
- 4 Verser un peu d'eau si la pâte est trop compacte.
- 5 Former une boule avec les paumes.
- 6 Afin de rendre la pâte plus homogène, écraser la pâte avec la paume de la main sur un plan de travail, la pousser, la reprendre. Répéter cette opération 2 fois.
- 7 Envelopper la pâte de film alimentaire et la laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.
- 8 Le fait de laisser reposer la pâte sucrée au frais lui permet de ne pas se rétracter à la cuisson.
- 9 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 10 Abaisser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 11 Garnir le moule à tarte de pâte.
- 12 Recouvrir le fond de pâte de papier sulfurisé puis de billes de cuisson.
- 13 Enfourner pendant une dizaine de minutes.

- 14 Retirer le papier sulfurisé et les billes de cuisson.  
Prolonger la cuisson pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le fond de tarte prenne une couleur blonde.

## Étape 2

### Préparation de la crème au citron

- 1 Zester la moitié des citrons.
- 2 Presser le jus de tous les citrons.
- 3 Dans une casserole, verser le jus des citrons, les zestes et le sucre. Porter à ébullition.
- 4 Dans un saladier, battre les oeufs avec la maïzena.
- 5 Hors du feu, incorporer les oeufs battus à la préparation au citron.
- 6 Remettre la casserole sur feu moyen, laisser cuire en fouettant constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe.

## Étape 3

### Préparation de la meringue

- 1 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.  
Incorporer le sucre glace en trois fois.

## Étape 4

### Montage de la tarte au citron meringuée

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Verser la crème au citron sur la pâte à tarte.
- 3 Napper de meringue.
- 4 Mettre au four pendant une vingtaine de minutes : la meringue doit cuire et légèrement se colorer.