

# Tarte au citron meringuée



Pour une tarte de 26 à 28 cm de diamètre :

## **Ingédients :**

### Pour la crème au citron :

- 260 g de jus de citron + 2 zestes
- 230 g de beurre
- 400 g de sucre semoule
- 4 jaunes d'œufs
- 4 œufs entiers
- 50 g de maïzena

### Pour la meringue italienne :

- 4 blancs d'œufs
- 240 g de sucre
- 7 cuillères à soupe d'eau



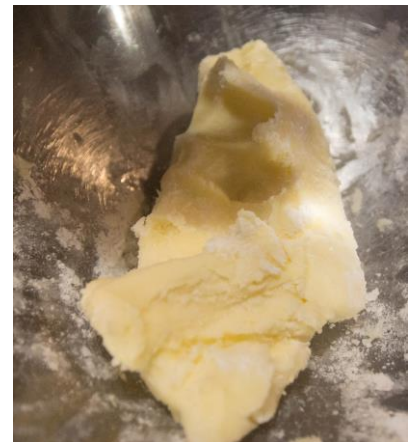
- 400 g de pâte sablée aux amandes

Pour 500 g de pâte sablée aux amandes :

- 250 g de farine
- 400 g de beurre à température ambiante
- 95 g de sucre glace
- 35 g d'amandes en poudre
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de vanille en poudre
- ¼ cuillère à café de sel

### Préparez la pâte sablée

Mélangez le beurre, le sel et le sucre glace rapidement.



Incorporez la poudre d'amandes et la vanille. Puis incorporez l'œuf.





Finissez par incorporer la farine. Veillez à ne pas trop travailler la pâte.

Faites une boule avec la pâte, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.



Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte et placez-la dans un moule, protégez le fond avec du papier sulfurisé rempli de haricots secs (ou autres) et faites cuire pendant 15 minutes. Enlevez le papier sulfurisé et remettez au four baissé à 180°C pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée partout. Laissez refroidir.

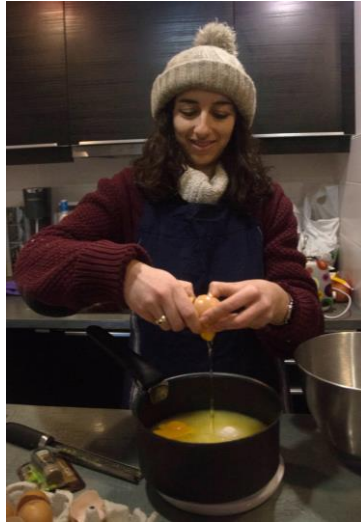


### Préparez la crème

Dans une casserole, versez les jus et les zestes de citron.



Ajoutez le sucre, les jaunes, les œufs entiers et la maïzena.



Faites cuire longuement la crème à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse (elle doit plus ou moins avoir l'aspect de fromage blanc). Ne pas faire bouillir !



Laissez tiédir, puis ajoutez le beurre coupé en morceaux, fouettez jusqu'à complète homogénéité. Versez la crème sur le fond de la tarte.





### Préparez la meringue

Faites cuire le sucre et l'eau jusqu'à 121°C. Tout en surveillant la cuisson du sucre, montez les blancs en neige fermes. Versez doucement le sirop sur les blancs montés, battez jusqu'à refroidissement complet.



Décorez la tarte avec la meringue italienne. Saupoudrez de sucre glace, attendez environ 5 minutes et saupoudrez de nouveau.



Passer la tarte au four préchauffé à 250°C pendant 4 à 5 minutes. Surveillez pour qu'elle ne brûle pas. Vous pouvez également utiliser un chalumeau.

