



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte au citron meringuée .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 - 8 personnes

<i>Pour la pâte :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 œuf- 1 pincée sel- 125 g beurre- 250 g farine- 30 g poudre d'amandes- 80 g sucre glace	<i>Pour la garniture :</i> <ul style="list-style-type: none">- 100 g beurre- 3 citrons- 300 g sucre- 6 œufs	<i>Pour la meringue :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 pincée sel- 3 blancs d'œufs- 60 g sucre glace
---	--	---

Préparer la pâte :

- Couper le beurre froid en petits dés.
- Verser la farine avec le beurre, la poudre d'amandes, le sucre et le sel
- Prendre les malaxeurs électriques et pour pétrir la pâte.
- Dès que le mélange ressemble à des miettes ajouter l'œuf
- Tourner pendant environ 5 minutes, arrêter dès que l'appareil forme une boule
- Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur

Préparer la garniture :

- Faire fondre le beurre, laver, essuyer et râper les citrons pour récupérer les zestes et le jus
- Dans un saladier mettre les œufs avec le sucre, le jus et les zestes, et le beurre fondu
- Prendre les fouets électriques et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène
- Faire chauffer le four à 210°C th 7
- Beurrer un moule à tarte de 28 cm, étaler la pâte sur 4 cm d'épaisseur et piquer à la fourchette
- Cuire à blanc à l'aide de papier sulfurisé et de légumes secs, pendant 15 minutes
- Retirer le papier et les légumes secs, verser la préparation sur le fond de tarte
- Poursuivre la cuisson pendant 25 minutes à 180°C th 6

Préparer la meringue (pendant la cuisson de la tarte) :

- Dans un saladier, mettre une pincée de sel, les blancs d'œufs
- Avec les fouets électriques battre jusqu'à ce que les blancs montent en neige
- Ajouter le sucre à la fin tout en continuant à fouetter
- Lorsque la tarte est cuite, la recouvrir avec la meringue à l'aide d'une poche à douille
- Remettre la tarte au four et la laisser quelques minutes jusqu'à ce que la meringue blondisse.



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs