

Tarte au citron meringuée

Ingrédients

- 250 g de pâte brisée
- 2 citons non traités
- 150 g de sucre
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 20 cl de crème fraîche épaisse

Pour la meringue

- 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6)

Garnissez votre moule à tarte avec votre pâte brisée

Piquez là avec les dents d'une fourchette.

Disposez sur le fond un disque de papier sulfurisé de même diamètre.

Parsemez-le de haricots secs. Enfourez et laissez cuire 15 minutes (la pâte ne doit pas colorer)

Dans un bol fouettez la crème, les œufs entiers, les jaunes et le sucre.

Lorsque le mélange est homogène, incorporez le zeste finement râpé des citrons et leur jus.

Retirez le fond de tarte du four et ôtez les haricots et le papier.

Remplissez de la crème au citron

Enfourez de nouveau et faites cuire 35 minutes.

Retirez la tarte et augmentez la température du four en réglant le thermostat sur 7 (210°)

Préparez la meringue

Fouettez les blancs d'œufs avec une pincée de sel

Lorsqu'ils sont montés en neige, versez le sucre en pluie. Continuez à fouetter jusqu'à ce que la neige soit bien ferme.

Versez la sur la tarte et replacez la au four 7 minutes jusqu'à ce que la meringue change de couleur.

Servez tiède ou froid.