

Plaisirs Gourmands d'Isa

Tarte Citronnée aux Fraises

1 pâte feuilletée
150 g de sucre
3 œufs
75 g de farine
30 cl de lait
2 citrons jaunes non traités
250 g de fraises
60 g de sucre glace.



Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

Préparez la crème au citron : dans un saladier, fouettez le sucre et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez la farine peu à peu et le lait chaud en même temps, en battant.

Faites cuire la préparation 4 à 5 min sans cesser de remuer pour que la crème épaississe. Hors du feu, ajoutez le zeste râpé et le jus des 2 citrons.

Préchauffez le four, et faites cuire la pâte feuilletée à blanc. Laissez refroidir. Répartissez dessus les fraises rincées, égouttées, équeutées et coupées en lamelles. Couvrez-les de la crème au citron.

Faites cuire 10 min la tarte (pour faire sécher la crème, la meringue sera plus facile à étaler)

Pendant ce temps, montez les blancs en neige. Quand ils sont fermes ajoutez le sucre glace en continuant de fouetter. Étalez cette meringue sur le dessus de la tarte. Lissez la surface avec la spatule.

Enfournez pour 10 min de cuisson. Servir bien froide.