

Tarte au citron meringuée

Ingrédients

3 citrons
150 gr de sucre en poudre
50 gr de beurre
4 œufs
1 CS de maïzena

La meringue

100 gr de sucre glace
4 blancs d'œufs



Fouettez énergiquement les œufs entiers avec le sucre en poudre dans un grand saladier ou un cul-de-poule. Arrêtez-vous lorsque le mélange a blanchi et est devenu moussieux ajoutez jus et zeste des citrons+ beurre fondu +Maïzena(diluée dans une cuillère à soupe d'eau). Mélangez. Chemisez un moule à tarte avec une feuille de papier sulfurisé et la pâte sablée piquez-la avec une fourchette. Versez la crème au citron directement sur la tarte et faites cuire 35 à 40 minutes à 180°C (thermostat 6), jusqu'à ce que la crème soit figée, et dorée sur le dessus. Laissez refroidir à température ambiante.

Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Lorsque les blancs commencent à monter, ajoutez le sucre glace en procédant en deux fois : une cuillère à soupe de sucre quand les blancs commencent à monter, puis le reste en passant à vitesse maximum pour les serrer.

Une fois la tarte refroidie, garnissez-la de meringue en la répartissant de façon uniforme à l'aide d'une spatule. Faites cuire quelques instants sous le grill du four très chaud, en surveillant pour ne pas que la meringue brûle.