



TARTE AU CITRON  
MERINGUÉE

# TARTE AU CITRON MERINGUÉE

## Ingrédients :

### Pour la pâte

- ▶ 250g de farine
- ▶ 125g de beurre
- ▶ Une pincée de sel
- ▶ 70ml d'eau tiède

### Pour la crème au citron

- ▶ 2 citrons
- ▶ 3 jaunes d'œuf
- ▶ 20cl de crème fraîche épaisse
- ▶ 2 cuillères à soupe de farine
- ▶ 70g de cassonade

### Pour la meringue

- ▶ 3 blancs d'œuf
- ▶ Une pincée de sel
- ▶ 125g de cassonade
- ▶ 125g de sucre glace

## Préparation :

### 1 Pour la pâte :

Mélanger la farine et le sel. Mélanger les dés de beurre avec la farine et battre à la main. Ajouter l'eau tiède et former une boule. Laisser reposer la pâte au frigo pendant 30 minutes. Abaisser la pâte dans un plat à tarte et enfourner pendant 15 minutes à 180 °C au sein de votre four.

### 2 Pour la crème au citron :

Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf. Ensuite, ajouter le zeste de 2 citrons ainsi que leur jus. Enfin, ajouter la crème et la farine et mélanger bien. Verser la crème sur la pâte à tarte précuite et enfourner pendant 20 minutes à 180 °C, dans votre four.

### 3 Pour la meringue :

Monter en neige les blancs d'œuf, ajouter la cassonade et continuer à battre. Une fois terminé, ajouter le sucre glace à l'aide d'une maryse et mélanger délicatement. Placer la meringue dans une poche à douille et décorer la tarte.

Enfourner en mode grill jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée (entre 5 et 7 min) à 150 °C.

