

## Tarte citron meringuée

### INGREDIENTS

Fond de tarte  
3 citrons + zeste  
3 œufs entiers

30g beurre  
150 g sucre

3 pour la meringue 3 blancs d'œuf et 150 g sucre



20 pièces



France



pâtisserie



Moyen



15 minutes



15 minutes



Moyen

### MATERIEL NECESSAIRE

Zesteur, presse agrume, poche douille, cannellée

### PREPARATION ET REALISATION

Zestez et pressez les citrons. Réunir dans une casserole le jus les zestes, le sucre et les œufs entiers. Cuire la crème aux citrons en remuant sans arrêt. Attention à la cuisson. En fin de cuisson incorporez le beurre par petits dés. Versez la crème sur les fonds de tartelettes blanchis. Laissez croûter la surface quelques minutes. Enfourez à 130°C 10 minutes.

Montez les blancs en neige bien ferme, ajoutez le sucre en poudre en continuant à battre pendant 4 minutes encore. Couchez la meringue sur les tartes refroidies avec une poche et faites dorer à l'aide du chalumeau de cuisine.

### CONSEILS ET ASTUCES

Remplacez la meringue par une gelée de coing tiédie puis étalée au pinceau

Alice Délice

