



LA RECETTE DE LA

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

2X | 1H25 | NIVEAU



PRÉPARATION

- Pâte sablée: préchauffer le four à 180° C (thermostat 6). Blanchir les jaunes et le sucre avec un peu d'eau (réserver les blancs). Mélanger aux doigts la farine et le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir une consistance sableuse. Verser au milieu de ce sable le mélange liquide. Former une boule avec les paumes et fraiser 1 ou 2 fois. Étaler la pâte directement sur du papier sulfurisé et garnir le plat à tarte avec la pâte piquée avec une fourchette. Mettre du papier sulfurisé et recouvrir de haricots secs. Laisser cuire 10 minutes (la pâte ne doit pas colorer ou très peu).
- Crème au citron: dans un saladier, mélanger 2 oeufs entiers et 2 jaunes (mettre les blancs de côté), la crème fraîche et le sucre. Ensuite, ajouter le jus des 2 citrons ainsi que leur zeste râpé très finement. Sortir la pâte du four, enlever les haricots et mettre le mélange. Enfourner pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, préparer la meringue: utiliser les 4 blancs d'oeufs, ajouter une pincée de sel et battre en neige. Quand ils sont fermes, ajouter doucement le sucre glace en continuant de battre. Lorsque la tarte est cuite, répartir la meringue sur la crème au citron puis faire cuire encore 10 minutes, afin que la meringue soit légèrement dorée. Laisser la tarte dans le four éteint pendant 40 minutes pour une meringue croquante.



La liste de courses

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la crème au citron :

- 2 citrons non traités
- 180 g de sucre
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 20 cl de crème fraîche
- 1 pincée de sel

Pour la meringue :

- 4 blancs d'oeufs
- 150 g de sucre glace

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

