

# Tarte au citron meringuée

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 311.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 21.799

## Les ingrédients

- 1.0 u Pâte brisée
- 15.0 gr Farine de blé
- 15.0 gr maïzena
- 225.0 gr Sucre canne
- 4.0 u citron
- 160.0 gr Eau
- 25.0 gr Beurre
- 3.0 u Oeuf

Préchauffez le four à 180°C

### Préparation de la pâte

Abaissez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et piquez la avec une fourchette.

Faites cuire à blanc 20 à 25 mn, à 180°C, Th 6-7 .

### Préparation de la crème au citron

Laver les citrons et prélevez le zeste de 2 citrons.

Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes et l'eau dans la casserole. Verser le sucre (75g), la farine et la Maïzena.

Mettre les zestes très fins dans une casserole. Laisser cuire à feu moyen pendant 2 min, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Batre les jaune d'oeufs dans un récipients séparé puis incorporer-les avec le beurre dans la casserole, tout en remuant. Remettre à feu doux, pendant 2min sans cesser de battre

jusqu'à ce que le mélange soit très épais.

### **Préparation de la meringue**

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre (150gr).

Mixer jusqu'à ce que la neige soit ferme.

### **Cuisson**

Sur la pâte blanchie, étalez la crème de citron et nappez avec les blancs en neige.

Cuire à four doux (120°C/150°C) jusqu'à ce que la meringue dore (10 mn).