

## Tarte au citron meringuée

### 1) Pâte sablée :

#### Ingrédients :

- 200 g de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre fin
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique
- 100 g de margarine ramollie
- 1 œuf entier

#### Recette :

- Mélanger la farine tamisée, le sucre et la levure chimique dans une bassine.
- Ajouter ensuite la margarine coupées en petits cube et l'œuf entier battu.
- Bien travailler l'ensemble jusqu'à obtenir une boule.
- En tapisser un moule à tarte graissé.
- Disposer un disque de papier cuisson sur la pâte et répartir des haricots secs sur le fond.

#### Cuisson :

Cuisson à blanc dans un four chaud 165° (ou thermostat 5-6) au milieu du four jusqu'à ce que la pâte soit colorée. 5 minutes avant la fin de cuisson, retirer les haricots et le papier cuisson et remettre au four quelques instants. Surveiller bien cette fin de cuisson : il ne faut pas que la pâte soit trop brune car la tarte sera à nouveau enfournée à la fin de la recette.

## 2) Garniture :

### Ingrédients :

- 4 œufs entiers
- 12 cuillères à soupe de jus de citron
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre

### Recette :

- Dans une casserole, battre les œufs, le sucre et le jus de citron.
- Faire cuire à feu doux sans cesser de fouetter.
- Lorsque le mélange épaissi, retirer du feu et ajouter le beurre coupé en petits morceaux.
- Garnir la tarte avec cette crème au citron.

## 3) Meringue :

### Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 80 g de sucre en poudre

### Recette :

- Dans un saladier, battre les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel.
- Incorporer ensuite le sucre fin.
- Remplir une poche à douille ou une seringue de meringue et la répartir sur le tarte de façon à la recouvrir entièrement.

- Réaliser de petites vagues à la surface de la tarte en trempant le dos d'une cuillère à café dans la meringue et en le retirant ensuite doucement.

Cuisson :

Remettre la tarte en haut du four sur position gril à 200° (thermostat 6-7) pour que la meringue se colore légèrement.

Servir froid