Tarte au citron meringuée

Une crème de citron vive et soyeuse sous un nuage de meringue dorée. Un grand classique qui épate toujours.

8 personnes	30 min préparation	30 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 1 fond de pâte sablée cuit à blanc
- 3 citrons (zeste et jus)
- 150 g de sucre
- 3 œufs entiers
- 80 g de beurre
- 30 g de maïzena
- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre pour la meringue

Préparation

1. Prélever le zeste des citrons et le mettre dans le bol avec le sucre.
2. Pulvériser le zeste avec le sucre.
   15 sec / vitesse 10
3. Ajouter le jus, les œufs entiers, la maïzena et le beurre.
4. Cuire la crème en l'épaississant.
   8 min / 85°C / vitesse 4
5. Verser la crème sur le fond de tarte et laisser tiédir.
6. Nettoyer le bol, y placer le papillon, puis fouetter les blancs avec le sucre.
   3 min / vitesse 3
7. Dresser la meringue sur la tarte et dorer 5 minutes sous le gril du four.

Le conseil de Tiha
Essuie bien le bol avec un peu de jus de citron avant de monter les blancs, pour qu'ils soient fermes.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.