



RECETTE AVEC



TARTE AU CITRON



TARTE AU CITRON

INGRÉDIENTS

• Pour la crème au citron

- Le jus de 4 citrons
- 30 cl d'eau
- 4 jaunes d'œufs
- 140-g de sucre
- 4 cuillères à soupe de maïzena
- 25-g de beurre

• Pour la pâte sablée

- 240 de farine Mélissa Nature
- 140 g de beurre un peu mou
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

• Pour la meringue française

- 4 blancs d'œufs
- 240 g de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation : 90 min

6 parts

Cuisson : 43 min

Préparation de la crème citronnée

1. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Dans une casserole, mettez l'eau, le jus de citron et la maïzena et faites chauffer la préparation à petit feu en mélangeant avec une cuillère en bois.

3. Lorsque celui-ci commence à chauffer, versez petit à petit ce mélange sur le mélange œuf-sucre tout en mélangeant avec la cuillère. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à petit feu en remuant le mélange.

5. La crème est prête lorsque celle-ci nappes la cuillère. Retirez la casserole du feu, laissez refroidir quelques instants puis ajoutez le beurre. Mélangez bien. Réservez.

Préparation de la pâte sablée

6. Préchauffez le four à 180°C. Dans un récipient, mettez la farine, les sucres et la pincée de sel. Ajoutez le beurre en dés. Ajoutez le jaune d'œuf.

8. Sur une feuille de cuisson, étalez cette pâte à l'aide d'un rouleau pour environ 9 mm d'épaisseur. Ensuite disposez-la sur votre moule à tarte classique sans enlever la feuille de cuisson.

9. Coupez les bords à ras du moule. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et mettez par dessus une autre feuille de cuisson. Enfouez toujours à 180°C pendant 30 min. Laissez refroidir.

10. Versez la crème au citron sur le fond de tarte. Avec une spatule, caressez la crème pour que le dessus soit bien régulier.

Préparation de la meringue française

11. Dans un bol, mettez les blancs d'œufs avec la pincée de sel. Montez le tout en neige très ferme. Puis ajoutez, tout en mélangeant, le sucre petit à petit pour que la meringue soit homogène. La meringue est prête lorsqu'elle est satinée. Remplissez une poche à douille avec cette préparation et laissez libre cours à votre imagination

12. Rallumez le four sur la position grill et à chaleur fixe à basse température. Remettez votre tarte au four pendant 2-3 min. Les extrémités de la meringue seront colorées. La tarte est prête !