

Tarte au citron meringuée

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Pour la pâte : 220 g de farine 90 g de sucre glace 30 g de poudre d'amande 130 g de beurre 1 œuf 1 pincée de sel	Pour la crème au citron : 4 cuil de Maïzena 150 g de beurre 150 g de sucre en poudre 6 jaunes d'œufs 30 cl de jus de citron (Pulco)
Pour la meringue : 6 blancs d'œufs 240 g de sucre en poudre 1 pincée de sel	Ustensiles : 1 cercle de 24 cm Papier sulfurisé ou de cuisson 300 g de haricots secs

Réaliser la crème au citron :

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients sauf le beurre, bien remuer et mettre à cuire jusqu'à ébullition. Attendre 10 min et ajouter le beurre. Mettre dans un saladier et couvrir à toucher d'un film plastique. Mettre au frigo.

Pour la pâte :

Mélanger tous les ingrédients sauf l'œuf. Du bout des doigts bien faire absorber le beurre aux autres ingrédients. Ajouter l'œuf, pétrir rapidement et former une boule. Placer au frigo 20 min.

A l'aide d'un rouleau, étendre la pâte et garnir le cercle directement sur un tapis de cuisson.

Mettre une feuille de papier cuisson à l'intérieur de la pâte en relevant le papier et garnir de haricots.

Mettre à cuire au four à 180° pendant 20 min, la sortir, enlever les haricots et la feuille de papier et recuire à 160° pendant 1 min environ à surveiller.

Quand le fond de pâte est froid, démouler sur un grand plat.

Garnir le fond de la crème au citron.

Monter les blancs avec la pincée de sel. Ajouter le sucre et laisser tourner 10 min.

Mettre la meringue en poche et décorer en faisant des pointes.

A l'aide d'un chalumeau, noircir les pointes et servir.