

Tarte au citron meringuée



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA PÂTE SABLÉE

- 190g de biscuits sablés
- 80g de beurre

POUR LA MERINGUE

- 3 blancs d'œufs
- 120g de sucre
- Quelques pistaches non salées

POUR LE LEMON CURD

- 75g de fécule de maïs
- 110g de sucre
- 60 mL de jus d'orange (environ une 1/2 orange)
- 60ml de jus de citron jaune (environ 1 citron jaune)
- 60ml de jus de citron vert (environ 2 petits citrons verts)

- 250mL d'eau
- 60g de beurre doux
- 3 jaunes d'œufs
- une pincée de sel
- les zestes des agrumes utilisés



1. PRÉPARATION DE LA PÂTE SABLÉE

Faites fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.

Mettez les biscuits sablés dans un mixeur et mixez-les jusqu'à obtenir une poudre assez fine.

Incorporez le beurre fondu et mélangez bien.

Étalez ce mélange sur le fond et les parois du moule en pressant bien (allez y avec les mains, c'est beaucoup plus facile).

Placez le tout au frigo pendant au moins 30 minutes.

2. PRÉPARATION DU LEMON CURD

Dans une casserole, mélangez la fécule de maïs, le sucre et le jus des agrumes.

Faites chauffer à feu vif en ajoutant l'eau progressivement.

Lorsque le mélange épaissit et commence à bouillir, réduisez le feu et laissez frémir une minute en remuant.

Hors du feu, ajoutez le beurre, les jaunes d'œufs, le sel et les zestes de l'orange & du citron jaune.

Mélangez bien jusqu'à obtenir une crème homogène.

Étalez-la sur la pâte sablée et laissez reposer au frigo au minimum 2 heures.

3. PRÉPARATION DE LA MERINGUE & MONTAGE

La meringue est à préparer lorsque la crème citron a fini de reposer.

Montez les blancs en neige avec un batteur électrique et ajoutez le sucre petit à petit.

Préchauffez le four à 240°C. Garnissez une poche à douille de meringue et répartissez-la sur toute la surface de la tarte ou uniquement quelques points (comme sur les photos).

C'est le moment de faire parler votre imagination.

Vous pouvez aussi déposer la meringue avec une spatule. Ça peut donner un résultat très joli aussi.

Enfournez pendant 5/6 minutes (en surveillant bien pendant toute la cuisson) jusqu'à ce que la meringue dore légèrement. Attention, cela peut aller très vite.

Déposez par dessus des zestes de citron vert pour décorer.

Laissez refroidir et voilà, vous pouvez déguster. Si vous avez utilisé un moule dont les parois s'enlèvent, vous pouvez la démouler. Sinon, il faut mieux la laisser dans le moule.

Astuce : vous pouvez aussi réaliser des petites tartelettes individuelles. C'est mignon et chacun à sa propre tarte.