

# Tarte Citron meringuée



## Pâte :

-250g farine, 150g beurre, 50g sucre, 30g poudre d'amande, 1 œuf, 1 pincée de sel

Battre avec un fouet l'œuf, les sucres et la poudre d'amande ?

Ajouter la farine en 1 fois, travailler avec une spatule, le beurre mou

Pétrir la pâte du bout des doigts, Fraiser puis filmer mettre dans le réfrigérateur 30-40 minutes.

## Crème au citron :

-1 citron bio, 4 citrons (150 ml), 150g sucre, 3œufs, 1c à soupe maïzena, 75g beurre

Zester un citron, Presser les 4 citrons pour avoir 150 ml, Mettre le tout dans une casserole à bouillir

Battre au batteur les 3 œufs entiers avec sucre et la maïzena

Intégrer le jus de citron chaud avec le fouet, puis faire épaissir à feu moyen.

Faite tiédir la crème puis mettre le beurre en fouettant.

## Montage :

Sortir la pâte du réfrigérateur

Etaler la pâte, elle doit avoir 3 mm d'épaisseur.

Mettre dans un moule à tarte, mettre des billes ou haricots dessus avant d'enfourner à 180° 10 min puis enlever les billes et remettre au four pour 10-11 min

Mettre la crème au citron sur le fond de tarte

## Meringue :

-2 Blancs d'œufs, 75g sucre

Battre les blanc d'œufs, Une fois qu'ils sont fermes rajouter le sucre rapidement.

Mettre la meringue dans une poche à douille ou pas et décorer la tarte

Colorer la meringue au four 10 min à 180° ou 1 min sous le grill

Mettre la tarte au réfrigérateur pour faire épaissir la crème.