

Tarte au citron meringuée

200 g de farine

100 g + 200 g de sucre semoule

100 g + 80 g de beurre

2 jaunes d'œufs + 4 œufs

4 citrons

Réaliser la pâte sablée : dans un saladier, mélanger la farine et le sucre.

Découper le beurre froid en morceaux et un former un « sable » avec la farine et le sucre. Faire une fontaine et disposer au centre les jaunes d'œuf.

Mélanger progressivement de manière à former une pâte homogène, fraiser la pâte.

Laisser refroidir au froid pendant 30 minutes minimum.

Au bout de ce temps, étaler la pâte, faire cuire à blanc (four 180°C). Laisser refroidir.

Mélanger les œufs, le sucre, le beurre, le jus des citrons. Faire épaissir à feu doux en remuant, sans faire bouillir.

Garnir la pâte avec la crème. Laisser refroidir.

Meringage : 2 blancs d'œufs montés en neige avec sucre glace. Étaler, faire dorer à feu doux au four.