Tarte au citron meringuée

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 pâte sablée (prête à l’emploi)
3 citrons (jus et zeste râpé)
2 1⁄2 décilitres d’eau
130 grammes de sucre
50 grammes de fécule de maïs
60 grammes de beurre
3 jaunes d’œuf
3 blancs d’œufs
75 grammes sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Tapissez un moule à tarte avec la pâte brisée. Recouvrez d’une feuille de papier sulfurisé et de billes de cuisson (ou de haricots secs/riz). Faites cuire pendant un quart d’heure dans un four préchauffé à 180 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson. Enfournez pour 5 minutes supplémentaires.**

2. **Mélangez le jus de citron, l’eau, le sucre et la fécule de maïs dans un poêlon. Faites chauffer et remuez jusqu’à ce que le sucre soit fondu. Continuez à remuer jusqu’à ce que le mélange se lie. Ajoutez le beurre et laissez-le fondre. Ajoutez le zeste de citron et les jaunes d’œufs. Remuez bien et laissez le mélange tiédir. Versez-le sur le fond de tarte.**

3. **Battez les blancs d’œufs en neige avec le sucre glace et versez-les sur le mélange au citron. Passez la tarte sous le gril jusqu’à ce que la meringue commence à colorer.**