

# TARTE MERINGUEE AU CITRON

## INGREDIENTS :

### Pour la pâte sucrée :

1 œuf (taille moyenne)  
250 de farine  
150 g de beurre ou de margarine (j'ai mis du beurre)  
50 g de sucre  
50 g d'amandes en poudre  
Une pincée de sel

### Pour la crème :

Le zeste de deux citrons et leur jus  
30 g de maïzena  
150 g de sucre  
3 jaunes d'œufs  
340 g d'eau  
25 g de beurre

### Pour la meringue :

3 blancs d'œufs  
150 g de sucre



## PREPARATION :

### Pour la pâte :

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sel  
rajouter le beurre  
Malaxer  
Rajouter l'œuf  
Malaxer et rajouter un peu d'eau ou de farine si besoin  
Etaler la pâte directement dans le moule  
Piquer le fond, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et remplir d'haricots rouges secs ou des billes de verre pour faire du poids  
Cuire à four chaud 15 mn  
Cette première cuisson permet à la pâte de rester ferme

### Pour la crème :

Mélanger tous les ingrédients sauf les jaunes d'œufs (dans le blender c'est parfait)  
Faire chauffer jusqu'à épaississement  
Hors du feu, rajouter les jaunes d'œufs un à un  
Mettre la crème sur la pâte  
Cuire au four 180 ° 20 mn  
Sortir la tarte et laisser refroidir

### Pour la meringue :

Battre les 3 blancs d'œufs en neige  
Rajouter le sucre en poudre  
Continuer de battre 2 mn  
Mettre la meringue sur la crème, arranger joliment avec une poche à douille ou une fourchette.  
Mettre sous le gril le temps que ça commence à dorer un peu



<http://katarinetta.canalblog.com/>