

## *Tarte à la Clémentine de Corse Meringuée*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 4 heures**

### Ingrédients:

#### *Pour la crème :*

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| - CLÉMENTINE(S)  | 10 de Corse (200 ml jus) |
| - CRÈME FRAÎCHE  | 50 cl                    |
| - OEUF(S)        | 4                        |
| - SUCRE SEMOULE  | 30g                      |
| - FÉCULE DE MAÏS | 30g                      |

#### *Pour la pâte :*

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| - FARINE                      | 250g |
| - BEURRE                      | 125g |
| - SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) | 80g  |
| - OEUF(S)                     | 1    |

#### *Pour la meringue:*

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| - BLANC(S) D'OEUF(S)          | 1   |
| - SUCRE SEMOULE               | 30g |
| - SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) | 30g |



### Recette:

- Dans un plat creux, préparez la pâte.
- Mélangez la farine avec le beurre légèrement fondu pour obtenir une consistance sableuse.
- Ajoutez le sucre semoule puis l'œuf battu pour former une pâte.
- Enveloppez la boule de pâte obtenue dans un film alimentaire et réservez au frigo 15 minutes au moins.
- Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à tarte. Etalez délicatement la pâte au rouleau avec un peu de farine puis déposez-la dans le moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.
- Faites-la cuire 15 minutes à blanc (avec des billes de cuisson) puis encore 10 minutes sans les billes de cuisson.
- Pour la crème, faites chauffer le jus des clémentines avec la crème jusqu'à ébullition.
- Fouettez les œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'il soit bien dissout puis intégrez la fécule de maïs.
- Versez-y le mélange crème-jus chaud et fouettez énergiquement jusqu'à épaississement (remettez sur le feu si nécessaire).
- Répartissez alors cette crème sur le fond de tarte précuit et réservez au frigo au moins 2 heures.
- Pour la meringue, fouettez au robot le blanc en neige avec le sucre semoule puis intégrez, toujours en fouettant mais doucement, le sucre glace en 3x.
- Etalez la meringue sur la tarte à l'aide d'une spatule. Flambez au chalumeau.