

TARTE MERINGUÉE AU CITRON

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CITRON(S)	2
- OEUF(S)	3
- BLANC(S) D'ŒUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	200 g + 100g
- BEURRE	80 g
- AMANDES EFFILÉES	qq.
- PÂTE BRISEE	1x

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs entiers avec le sucre (200g). Ajoutez le zeste d'1 citron ainsi que le jus des citrons. Continuez à fouetter et versez ensuite le beurre fondu (80g).
- Étendez la pâte et placez-la sur du papier sulfurisé dans le moule.
- Placez également une feuille de papier sulfurisé SUR la pâte ainsi que du riz (ou autres légumes secs). Placez la pâte au four pendant 10 minutes.
- Ensuite retirez les légumes secs ainsi que le papier sulfurisé (celui du dessus !).
- Versez la préparation au citron au centre du moule et faites cuire 25 minutes à 160-170°C.
- Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Lorsque les blancs commencent à prendre, ajoutez-y les 100g de sucre.
- Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir un peu.
- Nappez de blancs d'œufs en neige. Saupoudrez de quelques amandes effilées.
- Placez au four (grill) quelques minutes (surveillez bien).
- Laissez refroidir avant de démouler.
- Servez à température ambiante.

