

## Tarte Citron-Menthe Meringée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

### Ingrédients:

- PATE SABLÉE	1x (DI-282)
- CITRON(S)	130 ml de jus
- LAIT	130 ml
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à soupe (DI-280)
- OEUF(S)	4
- MENTHE FRAICHE	qq feuilles
- SUCRE SEMOULE	120g + 100g
- MAIZENA	35g
- BEURRE	170g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- SEL	1 pincée



### Recette:

- Séparez 2 jaunes d'œufs de leur blanc. Conservez les blancs.
- Dans un plat creux, mélangez 2 œufs entiers et les 2 jaunes avec 120g de sucre semoule et la menthe ciselée.
- Fouettez énergiquement puis intégrez la maïzéna tamisée en continuant à fouetter.
- Pressez les citrons pour obtenir 130 ml de jus.
- Portez à ébullition le jus avec la vanille et le lait dans un caquelon.
- Ajoutez alors, tout en fouettant, le mélange aux œufs et poursuivez la cuisson doucement jusqu'à obtention d'une crème épaisse.
- Hors du feu, intégrez le beurre coupé en dés à l'aide d'un fouet.
- Transvasez dans un plat creux et filmez au contact. Réservez au frais jusqu'au complet refroidissement.
- Préparez la pâte sablée comme indiqué dans la recette DI-282.
- Placez-la dans votre moule à tarte sur du papier sulfurisé, foncez les bords et piquez le centre avec une fourchette. Réservez au frigo 15 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites cuire la pâte sablée à blanc pendant 18-20 minutes.
- Sortez-là du four et badigeonnez le centre de la pâte de blanc d'œuf fouetté. Réenfournez 5 minutes. Réservez.
- Lorsque la crème est bien refroidie, fouettez-la énergiquement puis étalez-la sur la pâte précuite. Lissez à la spatule. Réservez au frais.
- Juste avant de servir, préparez la meringue en fouettant au robot les 2 blancs d'œufs (réservés) en neige avec la pincée de sel puis en ajoutant progressivement les 100 g de sucre semoule restant et le sucre vanillé.
- Répartissez la meringue sur la tarte à l'aide d'une poche à douille ou en formant des becs d'oiseaux à la spatule.
- Flambez au chalumeau puis découpez en portions avant de déguster.