

Tarte au citron vert meringuée

Les ingrédients pour 8 personnes

Pâte brisée :

200 g de farine

1 pincée de sel

125 g de beurre

1 oeuf

Un peu d'eau froide

Garniture :

2 boîtes de lait concentré sucré (397 g chacune)

3 jaunes d'oeufs

25 cl de jus de citron vert

Le zeste de 2 citrons verts

Meringue

4 blancs d'oeufs

50 g de sucre glace

Préparer la pâte brisée : mettre la farine et la pincée de sel dans un saladier. Former un puits et mettre le beurre à température ambiante et l'oeuf battu. Incorporer la farine petite à petit vers le centre du saladier tout en malaxant légèrement l'ensemble avec vos doigts. Ajouter éventuellement un peu d'eau froide si la pâte est trop sèche. Dès que la farine est incorporée, former une boule avec la pâte.

Étaler la pâte sur une surface farinée et garnir un moule de 23 cm de diamètre. Piquer la pâte avec une fourchette et la recouvrir de papier sulfurisé puis de haricots secs, enfourner à four préchauffé à 180° 10 mn environ. Pour mon four j'aurais du mettre 15 mn. Retirer les haricots et le papier et poursuivre la cuisson 5 mn.

Pendant ce temps mélanger au fouet le lait concentré sucré, les jaunes d'oeufs, le zeste de citron vert râpé et le jus de citron vert. Dans un autre bol battre les blancs d'oeufs en neige ferme en incorporant le sucre glace peu à peu.

Quand la pâte est cuite et légèrement refroidie, verser la garniture au citron dessus et l'étaler avec le dos d'une cuillère. Mettre ensuite les blancs en neige en égalisant la surface. Enfourner 25 mn jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée. Laisser refroidir à température ambiante et mettre au réfrigérateur quelques heures.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>