

# TARTE AU CITRON MERINGUÉE



PÂTISSERIE



PRÉPARATION 30 MINUTES



REPOS 1H 00MIN



CUISSON 30 MINUTES



## Ingrédients POUR 6 PERSONNES

### Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 30 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

### Pour la garniture :

- 6 œufs
- 300 g de sucre
- 3 citrons non traités
- 100 g de beurre fondu

### Pour la meringue :

- 3 blancs d'œufs
- 60 g de sucre glace
- 1 pincée de sel

## Instructions

Préparez la pâte : dans le bol inox équipé du pétrin, mettez la farine, le beurre froid coupé en petits dés, la poudre d'amandes, le sucre et le sel. Installez le couvercle et faites fonctionner à vitesse 1 pendant 10 secondes pour mélanger, puis à vitesse 3. Dès que le mélange ressemble à des miettes, ajoutez l'œuf par l'orifice du couvercle et laissez tourner pendant environ 5 minutes. Arrêter l'appareil dès que la pâte forme une boule. Laissez reposer la boule de pâte au moins 1 heure au réfrigérateur, recouverte d'un film alimentaire.

Préparez la garniture : lavez et essuyez les citrons. Râper leur zeste et pressez-les. Dans le bol équipé du malaxeur et du couvercle mettez les œufs, le sucre, le jus et le zeste des citrons et le beurre fondu. Mettez en fonctionnement de vitesse 1 à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Faites chauffer le four à 210°C. Beurrez un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et piquez à la fourchette. Garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire à blanc 15 minutes. Retirez le papier et les haricots. Versez la garniture sur le fond de tarte et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes à 180°C.

Préparez la meringue : dans le bol inox équipé du fouet multibrin et du couvercle, battez les blancs d'œufs avec 20 g de sucre glace à la vitesse 5 pendant 1 minute 30 puis à vitesse maximum jusqu'à ce que les blancs soient montés. Ajoutez les 40 g de sucre glace restant à la fin, tout en continuant à fouetter.

Lorsque la tarte est cuite, recouvrez-la de meringue à l'aide d'une cuillère. Remettez la tarte au four pendant quelques minutes jusqu'à ce que la meringue blondisse.

## Conseils

Décorez le dessus de votre tarte avec des rondelles de citron.