

TARTE AU CITRON

Pâte sucrée amande : recette pour 250 g de farine

Crème citron : recette pour 1 citron (si ça ne suffit pas, multiplier par 2)

Meringue italienne : recette pour 4 blancs d'œuf

Foncer un cercle en pâte sucrée.

Faire cuire « à blanc » (sans garniture).

Au $\frac{3}{4}$ de la cuisson, dorer à l'œuf le fond et le bord, puis finir la cuisson.

A froid, garnir et lisser (en tapotant légèrement) avec la crème citron (préalablement refroidie).

Quand la crème citron est figée et froide, recouvrir (avec une poche et une douille cannulée) la surface de la tarte avec de la meringue italienne.

Repasser 2/3 minutes au four, ou utiliser un chalumeau, pour colorer la meringue.