



TARTE AU CITRON MERINGUEE

Pour 8 personnes

- 1 pâte brisée
 - 120 g de sucre
 - 3 oeufs
 - 60 g de beurre ramolli
 - 2 citron
- meringage
- 3 blanc d'œufs
 - 1 pincée de sel
 - 150 g de sucre

Recette :

1. Piquer la pâte brisée et la cuire à blanc env. 25 minutes à 180°.
2. Mélanger à froid dans une casserole les 120g de sucre, les œufs, le beurre ramolli et le zeste des citrons.
3. Ajouter ensuite le jus des 2 citrons, cuire à feu doux en fouettant jusqu'à ébullition, laisser refroidir et verser sur la pâte.

Meringage :

4. Battre en neige les 3 blancs d'œufs avec une pincée de sel. Ajouter la moitié du sucre pour que la masse devienne brillante, incorporer le reste du sucre.
5. Décorer la tarte à l'aide d'un sac à douille. Passer au four à 250° porte entrouverte env. 10 min.

Septembre 2002, José Dasilva - Michel Blanc