

# La tarte meringuée au citron de Patricia

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes      Cuisson : 30 minutes

Pâte sablée :            200g de farine  
                                 1 œuf  
                                 150g de sucre en poudre  
                                 100g de beurre (ramolli)  
                                 1 pincée de sel

Garniture :              150g de sucre : 75g pour la crème et 75g pour les blancs en neige  
                                 3 œufs  
                                 500ml de lait  
                                 40g de beurre (ramolli)  
                                 30g de farine  
                                 20g de maïzena  
                                 le jus de 2 citrons dont 1 zeste de citron (non traités si possible)

Préparation :

- 1) Préparation de la pâte sablée :
  - mélanger à la fourchette l'œuf, le sel, et le sucre
  - ajouter d'un coup la farine
  - effriter la pâte entre les doigts
  - ajouter le beurre en morceaux
  - Pétrir légèrement et laisser reposer un moment si possible. Etendre au rouleau et garnir un moule à tarte beurré et fariné
  - Piquer la pâte, la garnir d'un papier sulfurisé puis, des noyaux ou des haricots ou des cailloux afin que le fond ne se déforme pas
  - cuire à four moyen une vingtaine de minutes
  
- 2) La garniture : crème et meringue  
CREME
  - Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes
  - Mélanger les jaunes, la moitié du sucre, la farine et la maïzena, puis le zeste de citron râpé
  - Faire chauffer le lait, le verser bouillant sur le mélange en remuant vivement
  - Porter à ébullition sans cesser de remuer
  - Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux sans cesser de remuer. Quelques minutes plus tard, le jus des citrons
  
- MERINGUE
  - Battre les blancs en neige ferme et leur ajouter le reste de sucre
  
- 3) Garnir le fond de la tarte avec la crème
- 4) Etaler les blancs en neige dessus
- 5) Remettre au four quelques instants pour la durcir et dorer légèrement le meringage (surveiller attentivement la meringue...)

Les " petits trucs " de la cuisinière : pour faciliter le démoulage toujours délicat avec la pâte sablée, poser le moule sur un torchon mouillé pendant 2mn avant de démouler. Pour la pâte sablée, un plat ayant de l'inertie est préférable (verre, faïence). Eviter le plat à tarte métallique.