

zeste

Tarte au citron meringuée

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 10 min**

Préparation **40 min**

Cuisson **30 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

CROÛTE

125 ml (1/3 tasse) de beurre salé, fondu

315 ml (1 1/3 tasses) de miettes de biscuits Graham

L'APPAREIL AU CITRON

3 jaunes d'oeufs

85 ml (1/3 tasse) de sucre

15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs

Une pincées de sel

165 ml (2/3 tasse) de lait

125 ml (1/2 tasse) de jus de citron

65 ml (1/4 tasse) de zeste de deux citrons

MERINGUE

3 blancs d'oeufs

65 ml (1/4 tasse) de sucre

Bon à savoir !

Si vous possédez un chalumeau de cuisine, utilisez-le pour griller la meringue au lieu de la mettre au four, c'est plus rapide et plus précis.

Préparation

CROÛTE :

1. Préchauffer le four à 325°F (160°C).
2. Mélanger le beurre et les miettes de biscuits graham dans un bol. Déposer dans un moule à tarte, bien répartir et presser légèrement.
3. Enfourner la croûte environ 15 minutes.

L'APPAREIL AU CITRON :

1. Durant ce temps, mettre tous les ingrédients de la garniture au citron dans un cul de poule. Mélanger.
2. Mettre le cul de poule au-dessus d'une casserole d'eau frémissante (bain-Marie) et cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une crème.
3. Verser l'appareil dans le fond de tarte précuit et réfrigérer pendant 1h30-2h jusqu'à ce que le mélange soit froid.

MERINGUE :

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. À l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
3. Étendre sur la tarte au citron. À l'aide d'une spatule, faire des ondulations sur la meringue pour plus de style.
4. Enfourner de 7 à 8 minutes pour faire griller la meringue.

PUBLICITÉ