



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**



Tarte meringuée au citron

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- pâte à tarte pour une abaisse de 9 po (23 cm) de diamètre
- 1 1/4 tasse de sucre granulé
- 6 cuillères à table de fécule de maïs
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 tasses d'eau
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 cuillère à table de zeste de citron râpé
- 1/2 tasse de jus de citron
- 3 cuillères à table de beurre non salé coupé en dés
- 5 blancs d'oeufs
- 1/4 cuillère à thé de crème de tartre
- 1/3 tasse de sucre extra-fin (sucre à fruits)

PRÉPARATION

1. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte en un cercle de 11 po (28 cm) de diamètre. Presser l'abaisse dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm) de diamètre. Replier l'excédent de pâte sous l'abaisse et canneler le pourtour. Tapiser l'abaisse de papier d'aluminium et la remplir de haricots secs. Cuire dans le tiers inférieur du four préchauffé à 400°F (200°C) pendant 15 minutes. Retirer le papier d'aluminium et les haricots secs. À l'aide d'une fourchette, piquer la surface de l'abaisse. Poursuivre la cuisson au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Déposer l'assiette sur une grille et laisser refroidir.

Préparation	45 minutes
Cuisson	30 minutes
Réfrigération	1 heure
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1 g
Sodium	335 mg
Sucres	62 g
Protéines	6 g
Calories	428
Total gras	18 g
Cholestérol	139 mg
Gras saturés	8 g

2. Entre-temps, dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre granulé, la fécule de maïs et le sel. Ajouter l'eau et mélanger. Porter à ébullition à feu moyen-vif en brassant sans arrêt. Réduire à feu moyen-doux et laisser mijoter, en brassant, pendant 3 minutes. Retirer la casserole du feu.

3. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, battre légèrement les jaunes d'oeufs. Ajouter 1/2 t (125 ml) de la préparation de fécule chaude et mélanger. Verser ce mélange dans la casserole et cuire à feu moyen, en brassant, pendant 2 minutes (ne pas trop cuire). Retirer la casserole du feu. Incorporer le zeste et le jus de citron et le beurre. Verser la garniture au citron dans la croûte refroidie.

4. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'oeufs et la crème de tartre jusqu'à ce que le mélange forme des pics mous. Ajouter le sucre extra-fin, 1 c. à tab (15 ml) à la fois, en battant à vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes et brillants. Étendre la meringue sur la garniture au citron, en l'étalant jusqu'à la croûte. Former des pics dans la meringue.

5. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée. Déposer la tarte sur une grille et laisser refroidir pendant 2 heures. Réfrigérer pendant au moins 1 heure avant de servir.