

# TARTE AU CITRON

## TEMPS DE PRÉPARATION

mins

## REPOS

h

## PORTIONS

portions

## INGREDIENTS PÂTE SUCRÉE

- 120g de beurre mou
- 80g de sucre glace
- 25g de poudre d'amande
- une pincée de sel
- 200g de farine
- 1oeuf

## INGREDIENTS CRÈME CITRON

- 3 oeufs
- 3 citrons
- 150g de sucre
- 45g de beurre pommade

## INSTRUCTIONS

1. Dans un saladier déposer le beurre mou, tamisez le sucre glace au dessus, ajoutez la poudre d'amandes et le sel
2. Incorporez l'œuf et la farine
3. Mélanger sans trop travaillé la pâte
4. Réservez là au frais 2h
5. La pâte reposée, étalée là sur le plan de travail et découper au bonne dimension pour le fond de tarte et les bords
6. Mettez à cuire à 180°C pendant 10 minutes, surveillez la cuisson (prendre en compte la deuxième cuisson avec la crème citron).

## INSTRUCTIONS

1. Presser le jus de citron dans une casserole
2. Ajouter les œufs et le sucre
3. Mettre à chauffer sur un feu moyen et fouetter en continue (faire des huit dans la casserole) pour ne pas faire des œufs brouiller
4. Après 5à6 minutes, la préparation épaissi
5. Une fois que la crème à épaissis enlever du feu et incorporer le beurre doucement
6. Réserver en fouettant de temps en temps car la crème est encore chaude
7. Cuire les fonds de tarte (prendre en compte la deuxième cuisson avec la crème citron).
8. Une fois cuit ajouter la crème citron. Replacer la tarte à 150°C pendant 10 minutes
9. Laisser refroidir à température ambiante et placer au frigo.
10. Pocher la mereingue brûler avec un chalumeau avant de dégustation.

## INGRÉDIENTS MEREINGUE

- 3 blancs d'oeufs
- 75g de sucre