

La Tarte au Citron Meringuée

Ingédients

- 1 pâte sablée
- 1 citron non traité
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 50 g de sucre
- 1 tasse d'eau (tasse à thé, ou cup américaine)
- 1 petit pot de 20 cL de crème fraîche (rayon frais)
- 1/2 pot de confiture d'orange

Préparation

Etaler la pâte dans un moule à tarte, la piquer, le recouvrir de papier aluminium, et faire cuire 25 minutes à 150 °C (elle ne doit pas se colorer).

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, la farine et l'eau dans une casserole, faire chauffer à feu doux en tournant jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Hors du feu ajouter le jus du citron, son zeste et la crème fraîche.

Sortir la pâte du four, couvrir le fond avec de la confiture d'oranges, puis recouvrir avec la préparation.

Battre les blancs en neige ferme (prolonger le fouet 1 minute après qu'ils soient montés), ajouter 2 cuillères à soupe de sucre.

Répartir les blancs en neige sur la tarte.

Remettre au four 20 minutes à 150 °C. Si la meringue se colore, recouvrir de papier sulfurisé. Servir tiède.