



## Tarte au citron meringuée

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 pâte brisée
- 3 citrons jaunes non traités
- 9 œufs entiers
- 200 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre

Préparation

1. Beurrez légèrement un moule à tarte, foncez le moule avec votre abaisse de pâte. Couvrez-la d'un papier sulfurisé, remplissez-la de pois secs et enfournez-la pendant +/-12 minutes dans un four préchauffé à 180° C.
2. Dans une sauteuse, versez 125 g de sucre. A l'aide d'une râpe, prélevez le zeste de deux citrons. Pressez le jus des trois citrons et mélangez le tout.
3. Incorporez petit à petit les 3 œufs entiers jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse.
4. Mettez alors la préparation sur une source de chaleur douce et cuisez-la sans ébullition jusqu'à obtention d'une crème bien onctueuse.
5. Pour terminer, ajoutez le beurre en pommade et mélangez bien.
6. Versez la crème dans le fond de tarte cuit à blanc, répartissez-la de manière égale et enfournez pendant +/-15 minutes dans un four à 130° C. Sortez-la du four et laissez refroidir.
7. Au moment de servir, battez en neige 6 blancs d'œufs avec 75 g de sucre semoule. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnissez votre tarte et passez-la rapidement sous le grill bien chaud pour la faire dorer.

Regardez la préparation en vidéo :

[http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/recettes/article\\_tarte-au-citron-meringuee?id=8134391&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_tarte-au-citron-meringuee?id=8134391&emissionId=5931)