



# Tarte au citron meringuée

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

6 portions

30 minutes

★★☆



## LES INGRÉDIENTS

### Crème citron

- Sucre glace
- Meringue italienne

### Pour la crème citron

- 500g de jus de citron
- 90g de sucre
- 40g de fécule de pomme de terre
- 50g d'œufs
- 3 zestes de citron
- 200g de beurre

## LA RECETTE

### Crème citron

1. Cuire au bain-marie.
2. Dans un cul de poule mettre le jus de citron, œufs, sucre, fécule avec les zestes.

3. Cuire l'ensemble à 90°C.

4. Puis ajouter le beurre et réserver au réfrigérateur.

#### **Meringue Italienne**

1. Cuire le sucre à 118°C.

2. Verser dans les blancs montés.

3. Refroidir la meringue au batteur et pocher.

---

#### **LE MONTAGE**

1. Pocher la crème citron sur le fond de tarte.

2. Pocher la meringue.

3. Saupoudrer de sucre glace.

4. Cuire au four 200°C.

**Suggestion de présentation :** ajouter des meringues de couleurs.

#### **Petit + :**

Vous pouvez adapter la recette sur des mini tartelettes ou de l'individuel.

Possibilité de faire d'autres parfums de crèmes.

---