

TARTE AU CITRON MERINGUEE



Ingrédients :

1 pâte sablée
300 g de sucre
3 citrons jaunes
1 citron vert
20 g de farine
40 g de maïzena
6 œufs
3 paquets de sucre vanillé

Faites cuire à blanc la pâte sablée dans un moule à tarte à 180° pendant 20 minutes environ. Il faut que la pâte soit dorée.

Préparer un sirop avec le sucre et 25 cl d'eau.

Délayer la maïzena et la farine dans un peu d'eau froide. Jeter rapidement ce mélange dans le sirop en fouettant pour éviter les grumeaux. Faire cuire 10 minutes en tournant de temps en temps.

Battre les jaunes d'œufs en omelette. Râper dessus le zeste des trois citrons. Les ajouter au sirop de sucre et laisser cuire quelques minutes. La préparation doit être assez épaisse. Hors du feu, ajouter le jus de deux citrons.

Verser la préparation sur la pâte cuite et mettre à dorer sous le grill, position 1, environ 7 à 8 minutes.

Battre les blancs en neige très ferme, ajouter deux cuillères à soupe de sucre et le sucre vanillé. Napper la tarte et mettre à dorer 2 à 3 minutes sous le grill, position 1.

Saupoudrer la meringue de quelques zestes de citron vert