# [Tarte au citron facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/316819/1092139203/tarte_au_citron_facile.shtml)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | [Tarte au citron facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/316819/1092139203/tarte_au_citron_facile.shtml) |  | |  | | --- | | **Préparation :** 15 mn - **Cuisson :** 35 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 6 personnes :**     3 [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) (non traités de préférence)     un rouleau de pâte sablée     150 g de sucre en poudre     50 g de beurre     4 oeufs entiers     une cuillère à soupe de fécule de [maïs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/128/mais.shtml) (Maïzena)  Pour la meringue :     100 g de sucre glace     4 blancs d'oeufs | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | | Tarte au citron facile |  1     Fouettez énergiquement les œufs entiers avec le sucre en poudre dans un grand saladier ou un [cul-de-poule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300112/cul-de-poule.shtml). Arrêtez-vous lorsque le mélange a blanchi et est devenu mousseux. | | Tarte au citron facile |  2     Ajoutez le jus et le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) râpé des [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) ainsi que le beurre fondu la fécule de [maïs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/128/mais.shtml) (Maïzena) diluée dans une cuillère à soupe d'eau. Mélangez. | | Tarte au citron facile |  3     Chemisez un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tarte avec une feuille de papier sulfurisé et la pâte sablée. Avec les doigts, faites bien adhérer la pâte aux bords du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) et piquez-la avec une fourchette. Versez la crème au [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) directement sur la tarte et faites cuire 35 à 40 minutes à 180°C (thermostat 6), jusqu'à ce que la crème soit figée, et dorée sur le dessus. Laissez refroidir à température ambiante. | | Tarte au citron facile |  4     Pendant que la tarte cuit puis refroidit, montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Lorsque les blancs commencent à [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml), ajoutez le sucre glace en procédant en deux fois : une cuillère à soupe de sucre quand les blancs commencent à [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml), puis le reste en passant à vitesse maximum pour les serrer. | | Tarte au citron facile |  5     Une fois la tarte refroidie, garnissez-la de meringue en la répartissant de façon uniforme à l'aide d'une spatule. Décorez la tarte en plongeant un fouet dans la meringue puis en le soulevant rapidement pour former des pointes. Faites cuire quelques instants sous le grill du four très chaud, en surveillant pour ne pas que la meringue brûle. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Selon que vous la préfériez très acide ou au contraire plus sucrée, n'hésitez pas à adapter les quantités de jus de citron et de sucre. Vous pouvez aussi choisir de mettre moins de meringue, voire pas du tout (mieux vaut alors ajouter un peu de crème liquide dans la crème au citron). | |
|  |