**Tarte au citron meringuée**

 Pour 8 personnes

Ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Pâte :
* 250 g de farine
* 1 sachet de sucre vanillé
* 1 oeuf
* 1 pincée de sel
* 125 g de beurre
 | * Crème au citron
* 5 jaunes d’oeufs
* 3 blancs d’oeufs
* 1 c. à soupe de Maïzena
* 5 c. à soupe de crème liquide
* 100 g de sucre glace
* 100 ml de jus de citron
* 1 c. à café de zeste de citron râpé
 | * Meringue
* 3 blancs d’oeufs
* 100 g de sucre glace
* 1 c. à café de zeste de citron râpé
 |

Préparation :

Préparez une pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients. Enveloppez-la dans un film plastique et laissez reposer 1 heure au frais.

Foncez un moule beurré de cette pâte, garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire à blanc 10 min à 200°C (chaleur tournante). Retirez les haricots secs et le papier et laissez complètement refroidir.

Battez les jaunes d’oeufs avec la Maïzena, la crème liquide et 50 g de sucre glace au-dessus d’un bain-marie. Ajoutez le jus et le zeste de citron. Montez les blancs en neige ferme en incorporant au fur et à mesure le sucre glace restant. Ajoutez les blancs en neige à la crème aux oeufs en soulevant délicatement. Versez la crème sur la pâte refroidie et faites cuire 25 min au milieu du four à th.3 (150°C, chaleur tournante). Laissez refroidir.

Pour la meringue, montez les blancs en neige très ferme en ajoutant au fur et à mesure le sucre glace. Incorporez délicatement le zeste de citron. Recouvrez la tarte des blancs en neige et étalez. Faites dorer à th.8 (250°C).