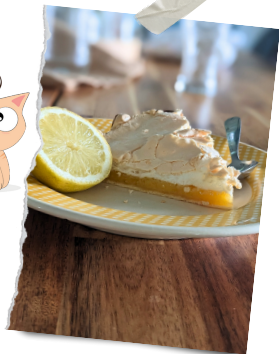


TARTE AU CITRONS MERINGUEE



Préparation 30 minutes



Cuisson 45 minutes



8 gourmands



Ingredients:

Pour la crème aux citrons :

- 2 citrons non traités
- 180g de sucre
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 20 cl de crème fraîche

Pour la meringue :

- 4 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 150g de sucre glace

Il te faudra également une pâte sablée



recette :

Pour la crème aux citrons :

- Avant de commencer précuire la pâte pendant 10 minutes
- Dans un saladier, mélange les oeufs entiers, les jaunes, la crème fraîche et le sucre
- ajoute le jus de citron ainsi que le zeste rapé (ne rape que la partie jaune du zeste)
- Etale le mélange sur la pâte et enfourne encore 30 minutes

Pour la meringue :

- battre les blancs en neige avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils deviennent bien ferme
 - ajouter petit à petit le sucre glace
- Répartir la meringue sur la tarte, laisser cuire un nouvelle fois 10 minutes. puis laisser 40 minutes dans le four éteint.



Bon appétit !