Tarte au citron meringuée

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 3 citrons
- 1 pâte sablée
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 8 oeufs
- 1 c. à s. de maïzena
- 100 g de sucre glace

La **recette**

Etape 1

Faire fondre le beurre. Diluer la maïzena dans un c. à soupe d'eau.

Etape 2

Dans un récipient, fouetter énergiquement 4 oeufs avec du sucre en poudre. Ajouter le jus et le zeste râpé des citrons puis le beurre et la maïzena. Mélanger.

Etape 3

Prendre un moule à tarte, déposer du papier sulfurisé puis la pâte sablée. Faire adhérer la pâte aux bords du moule et la piquer avec une fourchette.

Etape 4

Verser la crème au citron et enfourner environ 40 minutes à 180°C.

Etape 5

Préparer la meringue. Monter les blancs des 4 oeufs restants en neige. Lorsque les blancs commencent à monter, ajouter le sucre glace progressivement.

Etape 6

Une fois la tarte refroidie, la garnir de meringue. La passer sous le grill quelques minutes pour la faire légèrement dorer.