



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25mn**

### **TARTE AU CITRON « MERINGUÉ »**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sucrée

5 œufs  
25 cl de jus de citron  
130 g de sucre semoule  
250 g de crème fraîche  
1 zeste de citron

Meringue française à partir de 3 blancs d'œufs

#### **METHODE :**

La tarte au Citron est un subtil mélange de saveurs sucrées mêlé d'une pointe d'acidité.

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sucrée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être précuit.

Pour cela, remplissez-le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 10 minutes.

Surveillez la cuisson régulièrement.

Pendant ce temps, réalisez la crème citron. Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez le sucre et mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le jus de citron, la crème fraîche et le zeste de citron, mélangez à nouveau, puis versez dans le fond de tarte que vous avez réalisée au début. Cuire pendant 20 minutes environ dans un four à 180 °C (th.6). Laissez refroidir après cuisson.

Réalisez votre meringue française, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, décidez votre tarte au citron sur toute sa surface.

Passer votre tarte ainsi terminée sous le grill de votre four à 180°C (thermostat 6) pendant 5 mn sans la quitter des yeux. Attention car la coloration peut aller très vite suivant le four utilisé. Cette opération permettra de colorer la meringue d'une belle teinte blonde.

C'est le moment tant attendu pour surprendre tout votre entourage !