

Tarte au citron meringuée

Bonjour à toutes et tous

A la maison voire dans la famille, si les goûts sont vraiment différents du côté salé, du côté sucré, il y a un large consensus autour de deux desserts : le tiramisu et la tarte au [citron](#) meringuée. Dès qu'il y a un repas de famille, en petit ou grand comité , si je veux régaler tout le monde, je peux sans craintes m'orienter vers un des deux. Même le gâteau au chocolat est plus clivant car il y a ceux qui l'aiment fondant, les autres moelleux, ceux au chocolat au lait, l'autre au noir...

Bref. Je pratique depuis quelques années une version de tarte au citron meringuée qui fonctionne plutôt bien mais après de pertinentes suggestions, j'ai fait quelques adaptations : une crème plus citronnée et moins grasse que le pur « lemon curd », une pâte plus sablée avec des amandes moulue pour du croquant. La réalisation de la tarte n'est pas plus compliquée, mais au niveau des saveurs et des textures on monte en gamme. Plus de pep's, plus de croquant, plus de fondant... plus de « régalade ». Cette version a vu des sourires plus qu'heureux à table et une nette envie de *reviens-y... voire de « tu la refait le week-end prochain maman ? » (Hum.. ca se discute car franchement, elle était super bonne)*. Cette recette a clairement remplacé mon ex-habituelle.

Alors que Mars se prête bien au pep's citronné (car c'est la saison), que le retour du soleil donne envie de soleil dans l'assiette à dessert, je me suis dit que vous seriez sans doute preneur / preneuse de la recettes. J'espère qu'elle vous réglera. Bonne journée !



© Au Fil du Thym

Tarte au citron meringuée



- TARTE AU CITRON
MERINGUÉE -

Tarte au citron meringuée

Recette : Tarte au citron meringuée

Saison de la recette : Hiver

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour la pâte : 1 pâte sablée déjà prête ou si vous souhaitez la faire maison :

- 200 g de farine
- 90 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- 60 g de sucre glace
- 40 à 50 ml de lait ou lait végétal
- 1 pincée de sel

Pour la crème de citron :

- 3 citrons jaunes bio
- 60 g de sucre glace
- 60 g de sucre semoule
- 2 œufs entiers + 3 jaunes d'œufs (ceux des blancs)

- 80 g de beurre

Pour la meringue

- 3 blancs d'œufs
- 180 g de sucre en poudre

Réalisation

Étape 1 : La pâte à tarte

- Disposez sur le plan de travail ou dans un cul de poule large la farine, poudre d'amande, sucre glace et sel.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux puis travaillez la pâte pour la sabler (ressemble à un amas de grains de sable).
- Ajoutez le lait puis mélangez jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée.
- Étalez la pâte de taille suffisante pour recouvrir votre moule à tarte. Recouvrez le d'un papier sulfurisé, puis foncez votre moule avec la pâte.
- Placez des poids sur le fond de tarte puis enfournez pour 20 minutes à 180°C. La pâte doit dorer.
- Réservez après cuisson.

Étape 2 : La crème citron

- Lavez les citrons, récupérez jus et zestes des citrons
- Placez les zestes, le jus, le sucre, les œufs et fouettez pour mélanger. Ajoutez le beurre en petits morceaux.
- Faites chauffer à feu doux tout en mélangeant pour homogénéiser la préparation. Le mélange va progressivement s'épaissir.
- Une fois pris, sortez du feu et versez sur le fond de

tarte.

Étape 3 : La meringue

- Placez les blancs d'œufs et le sucre dans le bol de votre batteur.
- Montez les blancs en neige ferme
- Recouvrez la tarte de la meringue. Vous avez plusieurs possibilités ; Y aller à la poche à douille pour bien décorer, ou à la spatule en lissant délicatement (Option retenue sur celle en photo)
- Enfournez à 120°C -130° une dizaine de minutes le temps que la meringue dore. Placez idéalement en bas du four. (Note : selon les fours, il faudra peut être monter un peu la température)

Laissez refroidir avant de déguster cette tarte citron meringuée. (La crème doit reprendre sa texture ferme après la cuisson de la meringue)

Astuces :

- A l'avance : Préparez jusqu'à 24 h à l'avance, et conservez au max 24 h au réfrigérateur. La meringue va perdre de sa tenue avec le temps.
 - Congélation : Je ne vous le conseille pas pour garder une texture de meringue correcte
-