



Recette de tarte au citron

Coût estimé de la recette : 1.7 Euro (non bio) et 3 Euro en bio

Pour 6 personnes



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 1 pâte brisée (170g, maison ou achetée)• Garniture :• 3 cuillères à soupe de fécule de maïs• 150 ml eau froide• 2 citrons• 2 jaunes d'œuf• 75g sucre (roux ou blanc)• 25g beurre• Meringue :• 2 blancs d'œuf• 100g sucre blanc	<ul style="list-style-type: none">• 1 plat à tarte• 1 saladier• 1 cuillère / fourchette• 1 batteur électrique

Etape 1 : Faire une pâte brisée (voir recette) et l'étaler dans votre plat et la cuire 10/15 minutes à 180°C.

Etape 2 : Dans une casserole, mélanger la fécule de maïs avec l'eau. Râper le zeste des 2 citrons et faire un jus.

Etape 3 : Ajouter le zeste et le jus dans la casserole et porter à ébullition en remuant constamment. Laisser frémir sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange s'épaississe

Etape 4 : Retirer la casserole du feu et incorporer le sucre et le beurre à la préparation. Mélanger bien et laisser refroidir puis ajouter les jaunes d'œufs et bien remuer énergiquement. Verser cette préparation sur la pâte.

Etape 5 : Préparer la meringue. Battre les blancs d'œufs avec un batteur électrique afin qu'ils soient fermes et ajouter peu à peu le sucre en continuant de battre.

Etape 6 : Utiliser une cuillère en bois pour étaler la meringue sur la garniture citron et enfourner 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la meringue soit dorée