



Recette de  
Moulinex

# Tarte au citron meringuée

-/5 -

TEMPS TOTAL

**1h 35min**



PRÉPARATION

**1h 15min**



CUISSON

**20min**



REPOS

**0min**

## Ingrédients

6 personnes

**10 g** Beurre

**2** Citrons jaunes

**125 g** Beurre

**4** Oeufs

**150 g** Sucre

**1** Pâte sablée

**2** Blancs d'oeufs

**125 g** Sucre

**4 cl** Eau

## Accessoires

## Préparation

### Etape 1 /17

**Cette recette nécessite une préparation de base : la pâte sablée. L'avez-vous bien réalisée avant de poursuivre cette recette ? Si non, elle est accessible dans le bloc "Pré-requis" en revenant sur l'écran principal de la recette. Il vous faut compter 2h15 : 15min de préparation et 2h de temps de repos au réfrigérateur.**



1 Pâte sablée

### Etape 2 /17

**Étalez la pâte sablée sur 3 à 4 mm d'épaisseur sur le plan de travail, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.**



1 Pâte sablée

**Etape 3** /17

**Beurrez un moule et y déposer la pâte. Doucement, avec vos doigts, poussez pour que la pâte épouse bien le bord du moule, laissez dépasser l'excédent de pâte. Placez au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.**



10g Beurre



1 Pâte sablée

**Etape 4** /17

**Préchauffez le four à 180 degrés.**

**Etape 5** /17

**Sortez le fond de tarte et découpez l'excédent de pâte, au couteau.**

**Etape 6** /17

**Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte, recouvrez de billes de cuisson en céramique (ou avec des haricots secs ou du riz cru) pour lester la pâte et faites cuire 15 à 20 minutes à 180 degrés. Réservez.**

**Etape 7** /17

**Préparons maintenant la crème citron. A l'aide d'un économe, râpez le zeste des citrons en filaments (uniquement la partie jaune). Dans une casserole, pressez le jus des citrons, ajoutez-y les zestes et mélangez-les avec le beurre. Faites fondre le tout à feu doux.**



2 Citrons jaunes



125g Beurre

**Etape 8 /17**

**Dans le bol du robot, ajoutez les œufs avec le sucre. Appuyez sur 'Start'.**



4 Oeufs



150g Sucre



Fouet Flex



Manuel



V6



2 min

**Etape 9 /17**

**Appuyez sur 'Start' puis versez le mélange beurre fondu et le jus de citron en filet dans votre mélange en laissant le robot tourner.**



2 Citrons jaunes



125g Beurre



Fouet Flex



Manuel



V3



1 min

**Etape 10 /17**

**Mettez le tout dans la casserole et portez à ébullition votre préparation sans jamais cesser de remuer avec un fouet. La préparation doit prendre du corps et s'épaissir. Faites cuire pendant 3 minutes.**

**Etape 11 /17**

**Versez la préparation sur la pâte sablée cuite et réservez au frais pendant 1 heure.**

**Etape 12 /17**

**Pendant que la pâte repose au frais, il vous faut désormais réaliser la meringue, qui servira à garnir votre tarte. Pour ce faire, ajoutez les blancs d'œufs dans le bol de la machine, préalablement nettoyé.**



2 Blancs d'oeufs



Fouet Flex

**Etape 13 /17**

**Préparez le sirop de sucre en faisant chauffer le sucre et l'eau dans une casserole. Pour la suite, munissez-vous d'un thermomètre.**



125g Sucre



4cl Eau

**Etape 14 /17**

**Lorsque le mélange atteint 110 degrés, appuyez sur 'Start' pour battre les blancs.**



Fouet Flex



Manuel



V8



2 min

**Etape 15 /17**

**Lorsque le mélange atteint 118 degrés, arrêtez la cuisson. Appuyez sur 'Start' et versez lentement votre sirop de sucre dans le bol du robot, sur les blancs montés.**



Fouet Flex



Manuel



V4



2 min

**Etape 16** /17

**Votre meringue est prête à être utilisée pour garnir votre tarte.**

**Etape 17** /17

**À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dressez harmonieusement la meringue sur la tarte, puis brûlez-la à l'aide d'un chalumeau.**