

TARTE AU CITRON

Meringuée

N'attendez plus d'aller au restaurant ou d'en trouver sur
une aire d'autoroute ou encore occasionnellement
chez votre pâtissier !!

Voici une délicieuse recette de tarte au citron meringuée,
uniquement avec des produits naturels, et rien ne
vous empêche d'en faire plusieurs !!

TARTE AU CITRON

Ingrédients:

2 Citrons

2 Oeufs + 2 Blancs

40 g de Beurre mou

20 g de Beurre pour le moule

80 g de Sucre glace

5 cl Sirop de sucre de canne

Pâte sablée

125 g de beurre

125 g de sucre en poudre

1 œuf entier

250 g de farine

40 g sucre glace

1 Pincée de sel



TARTE AU CITRON

Pâte sablée:

Mélangez le beurre mou et le sucre

à la spatule,

Ajouter l'oeuf entier et une pincée de sel,



TARTE AU CITRON

Pâte sablée :

Mélanger l'ensemble,
Ajoûter le sucre glace, la farine et
mélanger encore à la spatule
puis avec les doigts,



TARTE AU CITRON

Pâte sablée :

Formez une boule et laissez reposer 1/2h au réfrigérateur en la protégeant d'un film alimentaire,

Etalez la pâte dans une platine beurrée et farinée . Couvrez de lentilles ou de gros sel, et faites cuire à 210° (Th 7) pendant 10 minutes,
Laissez refroidir,



TARTE AU CITRON

Passons à la tarte :

Nettoyez soigneusement les citrons et les peler avec un économe,



Pressez les citrons et filtrez le jus,



Coupez les zestes en fines lamelles puis en petits morceaux,



TARTE AU CITRON

La crème pâtissière :

Fouettez les œufs entiers avec le sucre glace, les zestes, le beurre et le jus de citron,

Faites épaissir cette crème au bain marie, puis laissez refroidir,

La meringue :

Montez les blancs en neige et

Versez peu à peu le sirop de

Sucre bouillant



TARTE AU CITRON

Passons à la tarte :

Garnissez la tarte avec la crème
pâtissière,

Ajoûtez la meringue,



TARTE AU CITRON

Et voilà!!

Épatez vos amis avec cette recette
rapide, simple et naturelle.

Elle est pas belle la vie ?

Passez la tarte au grill ou brûlez la
à l'aide d'un chalumeau pour
dorer la meringue,

Bon appétit, ch'est délicieux ...



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...
