

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

100g sucre en poudre

50g farine

4 jaunes d'œuf

½ lait

1 citron

1 pâte feuilleté

Pour la meringue

4 blancs d'œuf

75g sucre poudre

- Mettre a précuire la pâte pendant 15min
- Faire chauffer le lait
- Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à obtention d'une mousse
- Ajouter la farine
- Ajouter le lait chaud et mélanger puis remettre à épaissir dans la casserole en remuant pendant quelque minutes
- Presser le citron et rapper le zeste et le rajouter au mélange

- Faire la meringue

- Battre les blancs et le sucre jusqu'à obtention d'une mélange bien ferme

- Mettre le mélange sur la pâte et ensuite la meringue par-dessus
- Faire cuire 15-20min à 180°