



Tarte meringuée au citron ÉTATS-UNIS

Pour 6 personnes

PRÉPARATION 30 MINUTES
RÉFÉRIERATION 30 MINUTES
CUISSON 30 MINUTES

225 g de farine
1 c. s. de sucre glace
140 g de beurre froid
coupé en dés
1 jaune d'œuf battu
2 c. s. d'eau froide

Garniture

75 g de Maïzena
220 g de sucre semoule
125 ml de jus de citron
310 ml d'eau
2 c. c. de zeste de citron râpé
3 jaunes d'œufs
60 g de beurre

Meringue

3 blancs d'œufs
110 g de sucre semoule

- 1 Tamisez la farine et le sucre glace dans un saladier ; incorporez le beurre du bout des doigts. Ajoutez le jaune d'œuf et suffisamment d'eau pour former une pâte. Façonnez-la en boule et pétrissez-la sur une surface farinée. Couvrez et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 2 Préchauffez le four à 200 °C. Abaissez la pâte sur une surface farinée pour former un disque de 25 cm de diamètre. Mettez la pâte en place dans un moule à tarte à fond amovible puis coupez les bords qui dépassent.
- 3 Couvrez la pâte de papier sulfurisé, remplissez de haricots secs ou de grains de riz. Faites-la cuire 10 minutes au four. Retirez le papier avec les haricots et remettez la pâte 10 minutes au four. Laissez refroidir.
- 4 Baissez la température du four à 180 °C. Étalez la garniture sur le fond de pâte, couvrez de meringue. Faites cuire 5 minutes au four, jusqu'à ce que la meringue soit dorée. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Garniture Mélangez la Maïzena et le sucre dans une casserole puis versez progressivement le jus de citron et l'eau en remuant. Faites chauffer jusqu'à obtention d'une préparation très épaisse. Baissez le feu et remuez encore 30 secondes. Incorporez hors du feu le zeste de citron, les jaunes d'œufs et le beurre. Couvrez et laissez refroidir à température ambiante.

Meringue Montez les blancs en neige dans un saladier. Ajoutez progressivement le sucre, sans cesser de fouetter, pour obtenir un mélange ferme et lisse.