

TARTE AU CITRON



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 1 moule de 26-28 cm de diamètre
- 1 pâte sablée (ou pâte brisée)
- 3 oeufs
- 150g de sucre
- 3 citrons
- 75g de beurre fondu

Pour la meringue (facultatif) :

- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 100g de sucre glace

PRÉPARATION

Mélanger dans un bol les oeufs entiers et le sucre. Râper le zeste des 3 citrons puis les presser. Ajouter zestes et jus des citrons au mélange précédent ainsi que le beurre fondu. Étaler la pâte, piquer le fond à la fourchette et y verser le mélange.

Faire cuire 40 min à 180°C (thermostat 6).

La tarte est prête quand le dessus commence à caraméliser. Servir froid.

Si vous souhaitez y ajouter une meringue, préparez cette dernière juste avant la fin de cuisson de la tarte : pour cela, battez 3 blancs d'oeufs en neige bien ferme avec une pincée de sel, puis incorporez tout doucement les 100g de sucre glace.

Quand la tarte est cuite, étalez largement (débordez un peu, la meringue se rétracte légèrement en cuisant) et piquez avec une fourchette. Remettez au four à 150°C et surveillez. La meringue dore d'un seul coup. Cela prend environ 10-15 min.