

DESSERT

TARTE AU CITRON

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 moule de 26-28 cm de diamètre
- 1 pâte sablée (ou pâte brisée)
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 3 citrons
- 75 g de beurre fondu
- Pour la meringue (facultatif) :
- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 100 g 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. Etaler la pâte, piquer le fond à la fourchette et y verser le mélange.

Faire cuire 40min 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.

