



## Tarte citron meringuée

Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir) |

La tarte citron meringuée est une base de fond tarte sucrée avec comme garniture de la crème citron ,le tout recouvert de meringue Italienne . La crème est un mélange d'œufs de sucre et de jus de citron et zestes.



Un grand classique de la cuisine Française.

### *Pate sucrée :*

- 250g farine
- 2 œufs
- 1 pincé de sel
- 100g de sucre tamisé

### *Crème citron :*

- 6 gros citrons
- 250g de beurre
- 250g de sucre en poudre
- 7 jaunes d'œufs
- 8 œufs entiers
- 3 feuilles de gélatine

### *Meringue Italienne :*

- 400g de sucre en poudre
- 5 blancs d'œufs



### Confection de la pâte sucrée :

Placer la farine sur votre table, faire une fontaine puis ajouter le beurre ramolli et y incorporer petit à petit la farine. Refaire une fontaine et verser les œufs, le sucre et la pincé de sel. Ramener ensuite les bords de la fontaine progressivement vers le centre. Lorsque que tout les éléments sont bien mélangés, fraiser placer au réfrigérateur dans du film étirable pendant 1 heure.



Fabrication de la pâte sucrée mais cette tarte est très bonne avec une pâte feuilletée acheté dans le commerce ( type Herta ) . Foncer un moule a tarte et la faire cuire a blanc .

### Confection de la crème citron :

Mettre la gélatine dans de l'eau froide . Presser les citrons et les verser dans une casserole avec le sucre et le beurre. Faire chauffer jusqu'à la dissolution du sucre . Ensuite ajouter les œufs entiers et les jaunes d'œufs , puis faire chauffer doucement et monter a 80°C. **Attention il est obligatoire**



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

**de remuer avec un fouet tout le long de cette opération.** Ajouter la gélatine égoutté et verser dans votre fond de tarte cuit. Laisser refroidir au réfrigérateur.

### Confection de la meringue Italienne :

Mettre le sucre dans une casserole et un peu d'eau . Faire cuire a 121°C . Tout en surveillant la cuisson de votre sucre , monter les blancs d'œufs . A 121 °c verser aussitôt sur les blancs en neige **doucement** . Il faut verser tout en fouettant les blancs. ( Voir vidéo ).

Une fois la tarte froide mettre votre meringue dessus et la caraméliser légèrement avec un chalumeau.