

# L'Ultime Tarte au Citron Meringuée



100g

pour le fond de tarte 100g



100g



4 blancs

pour la meringue 240g



pour la crème

60ml



180g



4 jaunes



1 zeste



25g



180ml



30g

Préchauffer le four à 160°C.

Mixer ou écraser les biscuits avec le beurre. Étaler cette pâte sur le fond du moule (je me sers d'un moule à charnière, c'est plus facile à démouler... ) tasser... enfourner pour 10 minutes.

Dans une casserole, mélanger le sucre et la maizena. Ajouter les jaunes d'œufs, le zeste puis le jus de citron à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition pendant une minute, en fouettant.

Hors du feu, ajouter le beurre, remuer pour bien le faire fondre.

Verser cet appareil sur le fond de tarte.

Préchauffer le four à 180°C.

Fouetter les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à bien monter, ajouter le sucre cuiller par cuiller.

Déposer la meringue sur la tarte (soit à la poche à douille, soit à la spatule, de toute façon, elle gardera sa forme à la cuisson) ; enfourner pour 15 minutes.

Passer éventuellement au chalumeau pour un aspect plus doré de la meringue.

Attendre que ça refroidisse pour déguster !