**[](http://icu.linter.fr/450/387354/9534078836/tarte-au-citron-meringuee.jpg)Tarte au citron meringuée**

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 8 personnes :**

* Pâte sablée à l'[amande](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) (à faire la veille) :
* 150 g de [beurre doux](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/283/beurre-doux.shtml)
* 2 g de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)
* 65 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace
* 65 g de tant pour tant [amande](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) (s'achète tout fait, mais vous pouvez le réaliser en mettant autant de poudre d'[amande](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) que de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace = "tant pour tant" ! et tamisez-le bien sûr !)
* 1 [oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 250 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml) (T55)
* Crème [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) :
* 110 g de jus de [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* 200 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 150 g de [beurre doux](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/283/beurre-doux.shtml)
* 225 g d’oeufs (battus)
* 2 zestes de [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* 5 g de gélatine (30 g de gélatine réhydratée)
* Meringue italienne :
* 210 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 63 g d'eau
* 125 g de blancs d’oeufs
* 43 g de sucre
* **Préparation :** 50 mn
* **Cuisson :** 40 mn
* **Repos :** 0 mn

**Préparation Tarte au citron meringuée**

**1**Préparation de la pâte sablée à l'amande :  
malaxer le beurre pommade avec le sucre et le sel, ajouter les œufs puis la farine. Former un rectangle épais et laisser reposer au froid.   
  
**2**Préparation de la crème citron :  
mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.  
[Battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) les œufs dans un saladier.  
Faire bouillir le jus, le sucre et le beurre dans une casserole.  
Verser sur les œufs sans cesser de remuer (pour ne pas cuire les œufs) remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à frémissement en remuant toujours.  
Ajouter la gélatine réhydratée. Refroidir dans un saladier.   
  
**3**Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, détailler au diamètre choisi.  
[Foncer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/63/foncer.shtml) la pâte dans son moule et mettre au frais pendant 1h.  
Garnir le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) de papier sulfurisé et de haricots pour [cuire à blanc](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/29/cuire-a-blanc.shtml).  
Cuire au four à 160°c pendant 25 min environ.  
  
Mettre la crème citron sur le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) de tarte cuit. Réfrigérer.   
  
**4**Préparation de la meringue italienne :  
cuire les 210 g de sucre et l'eau, [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) à 121°c (thermomètre sonde ou laser obligatoire).  
[Monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) les blancs avec les 43 g de sucre (on montera les blancs avec une cuillère à soupe de sucre, et dés que les blancs commencent à [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) on rajoute le sucre au fur et à mesure pour resserrer les blancs).  
Verser le sucre cuit sur les blancs montés (fouet à petite vitesse pour éviter les projections) puis refroidir au batteur (la cuve doit être à température ambiante)..   
  
**5**Décorer le dessus de la tarte à la poche à douille (ici douille saint honoré) et [passer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300074/passer.shtml) à four très chaud (position grill) pendant 2 minutes, ou rapidement au chalumeau.

[](http://icu.linter.fr/450/387354/9534078836/tarte-au-citron-meringuee.jpg)