

TARTE AU CITRONS MERINGUEE

(Rachelle Lullier – dite Chouquette)

Ingrédients :

- 200 g de sucre,
- 4 oeufs,
- ½ l de lait
- 50 g de beurre,
- 70 g de maïzena
- 2 jus de citrons
- Zestes de 2 citrons

- *Piquez la pâte, la garnir d'un papier sulfurisé, puis posez des noyaux dessus afin que le fond ne se déforme pas.*
- *Cuire à four moyen 20 minutes.*
- *Cassez les oeufs, séparez les blancs des jaunes.*
- *Mélangez les jaunes avec la moitié du sucre, la maïzena, puis le zeste des deux citrons rapés.*
- *Faites chauffer le lait, le verser bouillant sur le mélange en remuant vivement, porter à ébullition sans cesser de remuer.*
- *Hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux et quelques minutes plus tard le jus des deux citrons.*
- *Battez les blancs en neige ferme et leur ajouter le reste du sucre.*
- *Garnissez le fond de la tarte avec la crème, étalez les blancs d'oeufs et remettez au four quelques instants pour durcir et dorer légèrement la meringue.*

HUMM !!!!! Bonne dégustation !!