

# TARTE AU CITRON MÉRINGUÉE

## INGRÉDIENTS

- 1 pâte Brisée
- 1 citron
- 1/2 l de lait
- 4 œufs
- 40 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- 75 g de sucre pour la meringue



## PRÉPARATION

- 1.- Préchauffez le four à 200°C
- 2.- Faîtes bouillir le lait avec le zeste du citron, laissez infuser.
- 3.- Dans une jatte, mélangez la farine et les 60 g de sucre en poudre. Ajoutez un à un les jaunes d'œufs.
- 4.- Lorsque le lait est refroidi, versez-le sur la préparation en ajoutant le jus de citron.
- 5.- Abaissez la pâte dans un moule à tarte, piquez-la à la fourchette.
- 6.- Versez-y la préparation. Faîtes cuire au four pendant 15 min.
- 7.- Montez les blancs en neige bien ferme puis ajoutez les autres 75 g de sucre.
- 8.- Retirez la tarte du four et étalez-y le mélange.
- 9.- Remettez au four à 150°C pendant au moins 30 min afin que la meringue brunisse.