



Tarte au citron meringuée

Ingredients

Pâte sucrée

200g de farine
100g de beurre mou
25g de poudre d'amande
75g de sucre glace
1 oeuf

Crème au citron

140g de jus de citron
le zest d'un citron
70g de beurre
30g de maïzena
110g de sucre
3 oeufs

Meringue italienne

120g de sucre glace
3 blancs d'oeufs

Pâte sucrée

Dans le bol mettre tous les ingrédients 40s/vitesse 3.5

Mettre la pâte 1h au frais, puis étaler et faire chauffer à blanc dans un four préchauffé à 170°C pendant environ 20 minutes

Crème au citron

Dans le bol mettre le jus de citron, le zest, le sucre, 20g de beurre et la maïzena 20s/vitesse 3.5 puis 2min/60°C/vitesse 2

Ensuite mettre 2min/vitesse 3.5 et ajouter les oeufs 1 à 1

Puis régler sur 7min/80°C/vitesse 2

Ajouter le reste du beurre en morceaux 35s/vitesse 5

Verser la crème sur votre pâte

Meringue italienne

Dans le bol, mettre le fouet et tous les ingrédients 6min/70°C/vitesse 3.5

Pocher la meringue selon les envies