

Tarte au citron meringuée, croûte aux biscuits Graham



- Portions **6**
- Préparation **45 min**
- Cuisson **10 min**

[Ajouter à mes recettes préférées](#)

[Me connecter pour ajouter à ma liste d'épicerie](#)

Ingrédients

Pour la croûte

250 ml (1 t.) de chapelure de biscuits Graham

30 ml (2 c. à soupe) de sucre

45 ml (3 c. à soupe) de beurre, fondu

Pour la garniture au citron

330 ml (1 1/3 t.) d'eau

15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron

125 ml (1/2 t.) de sucre

60 ml (1/4 t.) de fécule de maïs

2 jaunes d'oeufs

45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron

Pour la meringue italienne

125 ml (1/2 t.) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) d'eau

2 blancs d'oeufs

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la croûte. Répartir dans une assiette à tarte de 20 cm (8 po) et presser légèrement.
3. Cuire 8 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Retirer du four et laisser tiédir.
4. Préparer la garniture au citron en mélangeant l'eau avec les zestes et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition. Retirer du feu et réserver.
5. Dans un bol, fouetter la fécule avec les jaunes d'oeufs et le jus de citron. Filtrer afin d'obtenir une préparation homogène.
6. Verser l'eau sucrée sur la préparation de jaunes d'oeufs et bien fouetter. Remettre dans la casserole et cuire 2 minutes à feu moyen-vif en fouettant constamment, jusqu'à épaississement. Verser dans la croûte.
7. Préparer la meringue en mélangeant le sucre et l'eau dans une casserole. Chauffer à feu vif jusqu'à ce que la température atteigne 116 °C (240 °F) sur un thermomètre à cuisson. Retirer du feu.
8. À l'aide du batteur électrique, fouetter les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention de pics mous. Verser le sirop en filet et continuer à mélanger au batteur jusqu'à l'obtention de pics fermes.
9. Répartir sur la garniture au citron. Passer environ 2 minutes sous le gril préchauffé du four, jusqu'à ce que la meringue dore.

Vous aimeriez aussi