

# **TARTE LEMON CURD MERINGUEE**

( aux becs sucrés salés )

## **Ingrédients pour 3 belles tartelettes :**

### **Pâte brisée :**

- 200 g de farine
- 100 g de beurre pommade
- 30 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau

Dans un saladier, mettre la farine et faire un puits. Y ajouter le sucre, le beurre et le sel. Malaxer et ajouter un peu d'eau jusqu'à former une boule. Couvrir d'un film étirable et laisser reposer au frais 30 min environ.

Étaler la pâte et foncer les moules à tartelettes. Piquer la pâte avec une fourchette.

Faire cuire à blanc 25 min env. th.6.

Sortir du four et laisser refroidir.

### **Lemon curd :**

- 2 oeufs entiers + 1 jaune
- 130 g de sucre
- 60 g de beurre
- le jus et le zeste de 3 citrons
- 1 càc de maïzena diluée dans un peu de lait froid

Dans une casserole, faire chauffer le sucre, le beurre, le jus et le zeste des citrons. Lorsque le sucre est fondu, ajouter les oeufs et le jaune battus sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter la cuillerée de maïzena diluée dans le lait froid. Laisser refroidir.

### **Meringue :**

- 2 blancs d'oeufs
- 50 g de sucre

Monter les blancs en neige en incorporant le sucre petit à petit.

## **MONTAGE :**

Déposer le lemon curd sur les fonds de tarte. Avec une poche à douille cannelée ( facultatif ), faire des petits dômes de meringue sur toute la surface de la tartelette.

Passer quelques instants sous le gril, attention surveiller, la meringue doit juste être légèrement colorée.