

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 ingrdients 40s/vitesse 3.5

Mettre la pte 1h au frais, puis taler et faire chauffer blanc dans un four prchauff 170C pendant environ 20 minutes

Crème au citron

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

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

Puis rgler sur 7min/80C/vitesse 2

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

Verser la crme sur votre pte

Meringue italienne

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

Pocher la meringue selon les envies

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr