 **Tarte au citron Lenôtre** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g de poudre d'amandes
- 175 g de beurre
- 60 g de sucre glace****- 1 œuf
La crème pâtissière :
- ¼ de litre de lait
- 1 pincée de poudre de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de maïzena
- 1 citron non traité
La meringue italienne :
- 2 blancs d'œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre glace**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre
Préchauffage du four à 190°C (chaleur intense)**

**La pâte sablée :**À faire suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/), avec les proportions données dans les ingrédients.
la pâte et laisser reposer au frais pendant 30 minutes au-moins.
Étaler la pâte au rouleau et en tapisser le moule. Piquer à la fourchette.
Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et [**lester**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) la pâte.Enfourner pendant 20 minutes.
Sortir du four et retirer les poids et la feuille.Remettre au four pendant 5 à 10 minutes pour dorer le fond.
Laisser refroidir et démouler sur le plat de service.**La crème pâtissière :**Faire bouillir le lait.
Fouettez les jaunes avec le sucre et la poudre de vanille.
Ajouter la Maïzena et le zeste du citron.Délayer avec le lait bouillant.
Remettre à chauffer en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
Ajouter le jus de la moitié du citron.Laisser refroidir en couvrant à même la crème d'un papier film.
**La meringue italienne :**Monter les blancs en neige avec une cuillerée à café de sucre.
En même temps, mettre 3 cuillerées à soupe d'eau avec  le reste du sucre dans une petite casserole.
Faire chauffer jusqu'à 120° (il faut environ 5 minutes).
Tout en fouettant, verser le sucre cuit sur les blancs fermes.
Continuer à fouetter à petite vitesse jusqu'à refroidissement soit environ 10 minutes.Mélanger la moitié de cette meringue à la crème pâtissière au citron à peine tiède pour l'alléger.**La tarte :**Garnir le fond de pâte de crème allégée.Recouvrir la surface du reste de la meringue.
Saupoudrer de sucre glace et dorer la surface au chalumeau.