 **Délicieux au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/08/D%C3%A9licieux-au-citron-DSCN5881.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de galettes bretonnes (1)**  
**- 100 g de beurre**  
**- 4** [**citrons**](http://recettes.de/citrons) **(200 ml de jus)**  
**- 1 boîte de** [**lait concentré sucré**](http://recettes.de/lait-concentre-sucre) **(397g)**  
**- 4 œufs**  
**- 60 g de sucre en poudre**

**1 plat à four carré de 23 cm de côté**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre.  
Mixer les biscuits pour obtenir une chapelure.  
Ajouter le beurre fondu et mélanger.  
Tasser le mélange dans le fond du plat, puis l'égrener à la fourchette.  
Enfourner pendant 5 minutes, pour que les biscuits sèchent et brunissent légèrement.  
Râper (et réserver) le zeste de un citron et presser les fruits pour recueillir 200 ml de jus.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs  
Mélanger dans un saladier le lait concentré sucré et le jus de citron, jusqu'à ce que l'ensemble soit bien lié.  
Ajouter les jaunes d'œufs un par un, en remuant bien à chaque fois.  
Verser la crème obtenue sur le fond de biscuits.  
Enfourner pour 15 minutes (**de petites bulles apparaissent tout autour**).  
Monter les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre.  
Ajouter le zeste réservé et fouetter encore quelques secondes pour bien l'incorporer.  
Étaler la meringue sur le flan à l'aide d'une fourchette.  
Enfourner pour 10 minutes, pour faire colorer la surface.  
Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.