 **Tarte au Citron Meringuée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/12/tarte-au-citron-meringu%C3%A9e-06-12-2008-144-copie.jpg) **Pour 6 (ou 8) Croquants-Gourmands**

**Entre parenthèses, je vous mets les proportions pour la tarte sans meringue.**  
**Pâte à tarte :**  
**- 120 g de beurre mou  
- 75 g de sucre glace  
- 1 œuf**  
**- 1 pincée de sel   
- 20 g de poudre d'amandes  
- 220 g de farine**  
**- 7 gouttes d'essence de citron  
Crème au citron :  
- 3 (4)** [**citrons**](http://recettes.de/citrons) **non traités**  
**- 3 (4)œufs entiers + 2 jaunes**  
**- 100 (130) g de beurre**  
**- 120 (150) g de sucre en poudre   
Meringue :**  
**- 2 blancs d’œufs**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 120 g de sucre en poudre  
Garniture pour la tarte meringuée :**  
**- les zestes de 1 citron**  
**- 100 g d'eau**  
**- 50 g de sucre  
Garniture pour la tarte sans meringue :  
- 1 citron  
- 50 g d'eau  
- 200 g de sucre  
un moule à tarte de 26 (28)  cm de diamètre** - **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)

**La pâte :**Travailler le beurre et le sucre glace pour obtenir une pommade.  
Ajouter le sel et l’œuf. Bien mélanger.  
**Incorporer** la farine et la poudre d'amandes.  
Mettre en boule et réserver au frais 1 heure environ.  
Lorsque la pâte s'est raffermie, l'étaler et foncer le moule à tarte.  
**Piquer le fond** à la fourchette, couvrir d'un papier sulfurisé, [**lester la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant la méthode que vous préférez.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Enlever le papier.  
Remettre au four 10 minutes.  
Laisser refroidir et démouler le fond de tarte sur le plat de service.

**La crème au citron :**Râper finement le zeste de 1 citron.  
Prélever le zeste de 1 citron en fines lamelles et le réserver pour la garniture.  
Presser les 3 (4) citrons (j'ai obtenu 115 g (150 g) de jus).  
Faire bouillir le jus 3 minutes avec le zeste.  
Hors du feu, incorporer en fouettant le beurre puis le sucre, les œufs entiers et les jaunes.  
Remettre sur feu doux et faire épaissir.  
Verser immédiatement la crème sur le fond de tarte.  
Laisser prendre la crème au frais.

**Pour la tarte meringuée :**Dans une petite casserole, amener à ébullition l'eau et le sucre.  
Ajouter les zestes de citron réservés et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que les zestes soient tendres et que le liquide se transforme en sirop.  
Égoutter les zestes sur un papier absorbant.Monter les 2 blancs en neige avec la pincée de sel en ajoutant progressivement le sucre.  
Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme et brillante.  
Décorer la tarte à votre goût de meringue à l'aide de la poche à douille.  
Placer la tarte sous le grill du four pour faire dorer la meringue en surveillant bien car cela va très vite.Je n'ai pas recouvert entièrement la tarte de meringue. J'ai glacé l'espace vide avec un peu de sirop et j'ai déposé les zestes de citron confits.

**Pour la tarte sans meringue :**Couper le citron en lamelles fines.  
Porter à ébullition l'eau et le sucre, puis y plonger les rondelles de citron.  
Laisser frémir pendant une dizaine de minutes puis ajouter les lamelles réservées et laisser encore 5 minutes.  
Laisser refroidir dans le sirop.  
Égoutter le citron sur un papier absorbant.  
Badigeonner la tarte au pinceau avec un peu de sirop froid.  
Disposer les tranches et les lamelles de citron.  
Mettre la tarte au frais jusqu'au moment du service.