**Tarte au citron meuringué**

**Ingrédients :**

* **100 gr sucre poudre**
* **Le jus de 2 citrons**
* **250 gr de farine**
* **1 pincé de sel**
* **2 jaunes d'oeufs**
* **50 gr de beure**
* **Le blanc de 2 oeufs**

**Les ingrédients de la pâte brisée :**

* **125 gr de beurre**
* **1 jaune d'oeuf**
* **eau**

**Solution :**

1. **Faire la pâte brisée(reposer 30 minutes).**
2. **Mélanger tous les ingrédients suivant :**

* **Les 2 jaunes d'oeufs - le jus de citron**
* **Les 50 gr de beure - Les 100gr de sucre**

1. **Etaler cette crème sur la pâte crue, faire cuir pendant 25 minutes.**
2. **Faire le banc des 2(voir 3) oeufs en neige.**
3. **Sur la tarte cuite étaler des blancs en neige et faire dorer quelque minutes.**

**Page 1 sur 1 www.lamaisondelescargot.info**