

Carte au citron meuringué

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 50 gr de beurre
- Le blanc de 2 œufs
- 100 gr sucre poudre
- Le jus de 2 citrons

Les ingrédients de la pâte brisée :

- 125 gr de beurre
- 1 jaune d'œuf
- eau
- 250 gr de farine
- 1 pincé de sel

Solution :

- 1) Faire la pâte brisée (reposer 30 minutes).
- 2) Mélanger tous les ingrédients suivant :
 - Les 2 jaunes d'œufs
 - Les 50 gr de beurre
 - le jus de citron
 - Les 100gr de sucre
- 3) Étaler cette crème sur la pâte crue, faire cuir pendant 25 minutes.
- 4) Faire le blanc des 2 (voir 3) œufs en neige.
- 5) Sur la tarte cuite étaler des blancs en neige et faire dorer quelque minutes.