Tarte au citron meringuée classique

Préparation: 1 h
Cuisson: 40 min.
Refroidissement: 5 h
Portions: 8

Ingrédients
Croûte 1 abaisse de pâte brisée de 23 cm (9 po) cuite à blanc

Ingrédients de la garniture au citron
310 ml (1 1/4 tasse) sucre
125 ml (1/2 tasse) fécule de maïs
0,5 ml (1/8 c. à thé) sel
Le zeste de 2 citrons
430 ml (1 3/4 tasse) eau froide
3 jaunes d'œufs
45 ml (3 c. à soupe) beurre non salé, fondu
125 ml (1/2 tasse) jus de citron

Ingrédients pour la Meringue française
4 blancs d'œufs, tempérés
1 ml (1/4 c. à thé) crème de tartre
125 ml (1/2 tasse) sucre

Préparation
1)Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four 160 °C (325 °F).

Préparation de la garniture au citron
2)Dans une casserole, mélanger le sucre, la fécule de maïs, le sel, le zeste de citron et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant constamment jusqu'à épaississement (la préparation doit atteindre l'ébullition pour permettre à la fécule de bien faire son travail). Réduire le feu et poursuivre la cuisson 1 minute. Retirer du feu et réserver 75 ml (1/3 tasse) de ce mélange pour la meringue.

3)Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, le beurre et le jus de citron à l'aide d'un fouet. Ajouter une louche de la préparation chaude en fouettant, puis verser le tout dans la casserole en remuant (si les jaunes d'œufs étaient ajoutés directement à la préparation chaude, ils risqueraient de coaguler et former des grumeaux). Remettre sur le feu et porter de nouveau à ébullition en remuant constamment. Réduire le feu et poursuivre la cuisson 1 minute pour bien cuire les jaunes. Réserver.

Préparation de la meringue française
1)Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs avec la crème de tartre au batteur électrique jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre graduellement en fouettant jusqu'à l'obtention de pics fermes. Ajouter le mélange de fécule réservé en fouettant (l'ajout d'un peu de la préparation de fécule empêche la meringue de former des gouttelettes à sa surface en refroidissant).

2)Réchauffer la garniture au citron puis la verser dans le fond de tarte. Déposer la meringue sur la garniture (la garniture bien chaude contribue à la cuisson du dessous de la meringue, ce qui évite qu'elle laisse échapper de l'eau sur la tarte). Étendre uniformément en prenant soin de la faire toucher au bord de l'abaisse. Former des pics décoratifs. Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la

meringue soit dorée.

3)Laisser refroidir complètement, à la température ambiante, pendant environ 5 heures. Consommer de préférence le jour même.
source: Ricardo par ~Lexibule~

http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/ Les mille et un délices de Lexibule