

Tarte au citron meringuée

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la crème au citron :

- 50 g de fécule de maïs
- 150 g de sucre
- 20 cl d'eau
- 30 g de margarine (végétale!)
- 3 citrons (175 g de jus)

Pour la meringue :

- 100 g d'aquafaba (jus d'une boîte de pois chiches)
- 200 g de sucre glace

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Zester et presser les citrons.

Faire chauffer le jus des citrons, l'eau et le sucre.

Ajouter la fécule de maïs.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter les zestes des citrons et la margarine.

Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire la pâte pendant 20 min.

Verser la crème sur la pâte.

Laisser reposer pendant 30 min au frais.

Monter l'aquafaba en neige et ajouter doucement le sucre glace.

Répartir la meringue sur la tarte et la caraméliser.

Catégorie : Tartes

Samedi 3 février 2018

mimmydou.fr