

◆ PÂTE SABLÉE SUCRÉE

Ingrédients :

- 90 g de sucre glace
- 120 g de beurre
- 2 g de sel
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 60 g + 175 g de farine



Recette :

- 1) Procéder à un premier mélange avec le **beurre**, le **sel fin**, le **sucre glace**, la **poudre d'amandes**, les 60 g de **farine** et l'**œuf**. Attention à ne pas monter.
- 2) Dès que le mélange est homogène, ajouter les 175 g de **farine** restant de façon très brève.
- 3) Réserver au réfrigérateur quelques heures, avant d'étaler.
- 4) Etaler la pâte sur une épaisseur de 2 mm
- 5) Cuire au four ventilé à 150°C jusqu'à ce que la pâte soit couleur ambrée.



◆ TARTE AU CITRON MERINGUEE

Pour 8/10 personnes

Ingrédients :

Crème citron :

- 10 œufs
5 entiers + 5 jaunes d'œufs
- 345 g de sucre
- 230 g de jus de citron
- 85 g de beurre

Recette :

Réaliser la **crème citron** : cuire les **œufs**, le **sucre**, le **jus de citron** et porter à ébullition. Ajouter le **beurre**, bien remuer.

Garnir de **crème citron** le fond de tarte de **pâte sablée sucrée** pré cuite et cuire au four à 180°. (Voir recette pâte sablée sucrée).

Monter la **meringue** bien ferme et décorer la tarte citron avec.

Préchauffer le four à 240° cuire la tarte jusqu'à coloration désirée, environ deux minutes.

Meringue :

- 150 g de blancs d'œufs
(= 5 blancs d'œufs)
- 300 g de sucre

Pâte sablée :

- 90 g de sucre glace
- 120 g de beurre
- 2 g de sel
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 60 g + 175 g de farine