

Recette

Tarte au citron meringuée, 20 min top chrono !



Préparation : 13 min

Cuisson : 7 min

Difficulté:  .



INGRÉDIENTS :

- ❑ 125g de sucre en poudre
- ❑ 1 pâte sablée à dérouler
- ❑ 1 petite bouteille de jus de citron (ou le jus de 4 citrons)
- ❑ 4 œufs
- ❑ 60g de beurre fondu
- ❑ un sachet de petites meringues

MATÉRIEL :



- 1 tôle à tarte
- un saladier avec couvercle qui passe au micro-ondes
- un fouet
- un couteau et une fourchette
- une spatule
- une chaîne de fond de tarte, ou des petits cailloux propres.
- un verre mesureur

... et maintenant
à toi de jouer !



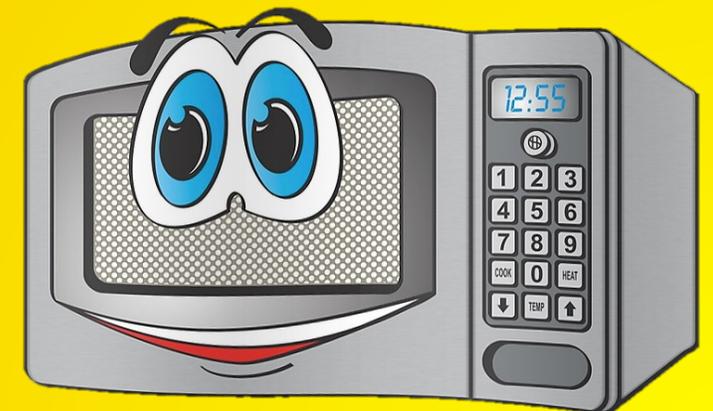
1



Allume le four à 200°C,
ou Th 7.

Coupe le beurre en
petits morceaux.

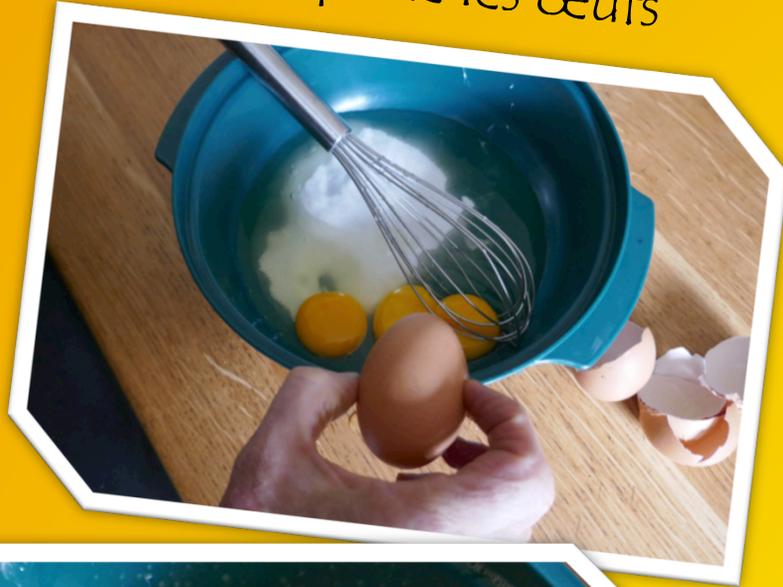
Puis mets-le 1 min au
micro-ondes pour le
faire fondre.



Verse le sucre dans le saladier



Ajoute les œufs



Mélange avec le fouet



Tu dois obtenir un mélange blanc et mousseux

2



Ajoute le beurre



Mélange avec le fouet



Ajoute le jus de citron



Mets le saladier avec le couvercle au micro-ondes pendant 2 min.



4

Mélange avec le fouet.



Puis remets au micro-ondes 2 min supplémentaires.

Mélange à nouveau pour obtenir un mélange lisse.



5



Déroule la pâte dans la tôle, puis pique-la avec une fourchette.



Pose sur ta pâte une chaîne de fond de tarte (ou de petits cailloux propres) pour que la pâte ne gonfle pas.



Mets au four pendant 7 min.

Verse ta préparation dans le fond de tarte cuit

6



Répartis avec la spatule sur toute la surface



Décore avec les petites meringues

7





Ta tarte est réussie !! 😊
Avant de la déguster, pense à nous
envoyer une photo !

(rubrique Contact/Si tu nous écrivais)

