



**La pâte sucrée :** 250 g farine, 125 g beurre, 60g sucre, 1 pincée sel, 1 jaune d'oeuf

Dans un récipient, placer le beurre en morceaux et le sel sur la farine. écraser les morceaux de beurre du bout des doigts. Faire une fontaine. Délayer le jaune d'oeuf avec un petit peu d'eau et verser au centre de la fontaine. Fraiser 3 fois... Pour fraiser il faut pousser avec la paume de la main la pâte devant soi Former une boule. On obtient une pâte lisse, souple et sans morceaux. Bien réalisée elle peut être abaissée sans attendre.

Préchauffez le four à 170°C ou Th.6 et Faites cuire la pâte à tarte sans garniture 30 minutes

**Crème citron:** 160 ml jus citron ( 4 citron), zeste de citron, 150 g sucre, 3 oeufs , 1 cs maizéna. 40 g beurre

1. Portez à ébullition le jus des citrons avec le zeste 2, Battez les oeufs avec le sucre et la maizéna
3. Ajoutez progressivement le jus des citrons aux mélange œufs/sucre/maizéna sans cesser de fouetter
4. Remettez le tout sur feu moyen et faites épaisir pour obtenir une crème onctueuse. ( remuer continuellement et la cuisson doit être lente pour éviter de cuire les œufs). 5. Laissez tiédir et ensuite ajoutez le beurre en morceaux puis remuer. Garnissez le fond de tarte précuit et réserver au frais

**Meringue :** 3 blanc d'oeuf, 80 g sucre, un peu de sel

Fouettez les blancs en neige avec un peu de sel . lorsqu'ils deviennent fermes, rajoutez le sucre et fouettez encore . Garnissez le dessus de la tarte avec une poche à douille. Faites la cuire au chalumeau de cuisine ou Enfournez pendant 2 a 3 min sous le grill.