



Temps de préparation : 15 minutes environ

Temps de cuisson : 40 minutes environ

Ingrédients :

Pour la pâte brisée : 80 g de beurre + 150 g de farine (1 tasse + 1/5 de tasse) + 1 sachet de sucre vanillé + 1 pincée de sel

Pour la crème au citron : 150 g de sucre (2/3 tasse) + 60 g de beurre + 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf + zeste et jus de 3 citrons jaunes (bio de préférence)

Pour la meringue : 3 blancs d'œuf + 200 g de sucre glace + 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer votre four à 200°C ou 400°F.

Préparer la pâte brisée : mettre le beurre coupé en morceaux, le sel, la farine, le sucre vanillé et 50g d'eau dans le bol et régler 30 sec sur la fonction "Épi".

Mixer 10 sec, fonction sens inverse, vitesse 2 pour décoller la pâte du bol et la sortir.

Étaler la pâte au rouleau, la déposer dans un plat à tarte beurré et piquer le fond avec une fourchette. Enfourner pour 30 minutes environ.

Pendant ce temps, préparer la crème au citron : verser dans le bol du Thermomix le sucre, les zestes et jus de 3 citrons, le beurre et régler 2 min à 60° vitesse 2.

A l'arrêt de la minuterie, faire tourner à vitesse 4 et verser les œufs + le jaune.

Arrêter de suite après avoir ajouté les œufs et régler 7 min à 80° à vitesse 2.

Garnir le fond de la tarte de cette crème.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant au fur et à mesure le sucre glace.

Étaler ensuite sur la tarte et enfourner juste le temps de faire dorer.

Attention cela est très rapide, il faut surveiller de près !

Bon appétit ;-)