

Tarte Clément

Ingrédients :

*1 pâte sablée toute
faite
3 œufs
150 g de sucre
3 citrons
75 g de beurre fondu*



Pour la meringue (facultatif) :

*3 blancs d'œuf
1 pincée de sel
100 g de sucre glace*

*Mélanger dans un bol les œufs entiers et le sucre.
Râper le zeste des 3 citrons puis les presser.*

*Ajouter zestes et jus des citrons au mélange précédent
ainsi que le beurre fondu.*

*Etaler la pâte, piquer le fond à la fourchette et y
verser le mélange ; attention, c'est très liquide !)*

*Faire cuire 40 min à 180 °C ; la tarte est prête quand
le dessus commence à caraméliser.*

Servir froid.

*Si vous souhaitez y ajouter une meringue, préparez la
juste avant la fin de cuisson de la tarte : battez 3
blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de
sel, puis incorporez tout doucement les 100 g de sucre
glace.*

Quand la tarte est cuite, étalez largement (débordez un peu, la meringue se rétracte légèrement en cuisant) et faites des piques avec une fourchette.

Remettez au four à 150°C et surveillez : la meringue dore d'un seul coup. Cela prend environ 10/15 mn.