



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

# Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !



## Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

Email

 ENVOYER

### Tarte au citron meringuée facile



## Ingredients

- 140gr de sucre glace
- 80gr de beurre
- 2 citrons (zestes d'un citron + jus des 2 citrons)
- 6 d'oeuf
- 1 pâte sablée (du commerce ou maison)
- 140gr de sucre glace
- 4 blancs d'oeufs

## Pour le faire :



### Step 1

Râper un citron pour récupérer son zeste. Récupérer le jus des 2 citrons. Mettre le zeste et le jus dans une casserole, sur feu moyen. Ajouter le beurre et bien le faire fondre dans le mélange.



### Step 2

Ajouter le sucre glace et bien le dissoudre dans le mélange. Ensuite, ajouter les oeufs battus et mélanger jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Retirer du feu et couvrir le mélange afin d'éviter qu'une croûte se forme pendant la préparation de la pâte.



### Step 3

Prendre un rouleau de pâte sablée, issue du commerce ou faite maison. Disposer la pâte dans un moule à tarte (le notre fait 24cm de diamètre). Retirer le surplus de pâte des bords.



### Step 4

Disposer n'importe quel type de légumineuse sur le dessus de la pâte (nous avons utilisé des lentilles par exemple). Placer au réfrigérateur durant 15 minutes puis enfourner 10 minutes à 200°C.



### Step 5

Enlever les légumineuses et remettre la pâte sablée au four 5 minutes de plus. Cela sert à cuire le centre de la pâte. Il ne faut pas la laisser trop longtemps sinon elle sera trop cuite.



### Step 6

Difficulté : Moyen

Temps : 59 minutes

## Info nutrition

Pour 208 Grammes

Calories	574 Kcal
Lipides	26.4 g
Glucides	70 g
Protéines	11.5 g

## Partager la recette

 Instagram

 Facebook

 Twitter

 YouTube

 Pinterest

 Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

📄 note



Verser la crème au citron et enfourner 20 minutes à 170°C. Pendant ce temps, réaliser la meringue.



### Step 7

our la meringue : Mettre 4 blancs dans un saladier et les monter avec un peu de sel ou quelques gouttes de citron. Quand ils sont fermes ajouter le sucre glace et continuer à battre 2 ou 3 minutes.



### Step 8

Disposer la meringue sur la tarte au citron déjà cuite.



### Step 9

À l'aide d'une spatule, donner forme à la meringue en réalisant par exemple des petits pics irréguliers.



### Step 10

Enfouner en mode "grill" durant 5 minutes, jusqu'à ce que la meringue soit dorée. Laisser la tarte refroidir sur la table puis la placer au réfrigérateur au moins 1 heure avant de la déguster.



*Hyati*

## *Tarte au citron meringuée facile*



Recette facile de la tarte au citron meringuée (US subtitles - lemon pie)



Copier le li...







**Croque Muffins**

juin 17, 2020



**Cornets feuilletés saumon & ciboulette**

juin 17, 2020



**Confiture de Figues**

juin 17, 2020



**LIENS RAPIDES**

- [Home](#)
- [Hyati](#)
- [Nos recettes](#)
- [Actualités](#)
- [Santé](#)
- [Beauté et fitness](#)
- [Mentions légales](#)

**VOUS AVEZ DES QUESTIONS?**

- [Chéraga, Alger](#)
- [contact@hyati-dz.com](mailto:contact@hyati-dz.com)

**HORAIRES D'OUVERTURES**

Dim au Jeudi : 8:00 - 17:00

