







# Tarte meringuée au pamplemousse



## Ingrédients pour la crème

- 1 pamplemousse rose 
- 100g de sucre 
- 3 œufs 
- 1 càs de maïzena

## Ingrédients pour la pâte sablée

- 200g de farine 
- 100g de beurre
- 70g de sucre 
- 1 œuf 

## Ingrédients pour la meringue

- 2 blancs d'œufs 
- 50g de sucre 
- 1 pincée de sel

## Préparation de la garniture

- Lavez le pamplemousse et prendre le zeste puis presser le
- Mettre le zeste et le jus dans une casserole. Verser le sucre et la maïzena et chauffer à feu doux.
- Dans un autre récipient, battez les œufs et y incorporer le contenu de la casserole.
- Mélanger le tout et incorporer de nouveau tout dans la casserole
- Mettez le feu un peu plus fort et continuer à bien mélanger (attention, si vous mettez le feu trop fort ou si vous cessez de mélanger, les œufs vont cuire)
- Quand la crème a épaissi (elle doit napper une cuillère), retirer la du feu et verser là sur la pâte sablée.
- Placez au four à 120-150°C le temps de préparer la meringue.

## Préparation de la pâte sablée

- Battez l'œuf avec le sucre
- Ajouter la farine et le beurre mou (pas fondu)
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Faire une boule et laissez reposer 30 minutes au frigo
- Fariner un plan de travail et étaler la pâte

## Préparation de la meringue

- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel
- Lorsqu'ils sont presque prêts, ajouter le sucre et continuer à les serrer puis verser sur la tarte, soit en étalant soit en faisant des petites gouttes avec une cuillère à café.
- Enfourner environ 10 min, la meringue doit être dorée.

