

## TARTE AU CITRON ET MASCARPONE MERINGUÉE



- 1 rouleau de pâte sablée
- 250 g de mascarpone
- 1/2 boîte de lait concentré sucré
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 citron
- sucre glace

### Pour la meringue

- 4 blancs d'oeufs
- 100 g de sucre

Préchauffez le four à 160° C.

Placez la pâte dans un moule à tarte, piquez le fond et couvrez de papier cuisson garni de légumes secs. Comme je n'avais pas de légumes, j'ai mis ma collection de fèves, finalement c'est utile de les garder.

Je me suis un peu précipitée, j'aurai dû mettre mon moule au frais pendant 20 à 30 minutes pour que les bords ne s'affaissent pas à la cuisson. J'ai enfourné pour précuire le fond de tarte pendant 20 minutes, pour moi 15 minutes et 4 minutes sans papier cuisson...

Ensuite dans un saladier, fouettez le mascarpone avec les jaunes d'oeufs (réservez les blancs éventuellement pour la meringue). Ajoutez le jus et le zeste du citron puis le lait concentré, mélangez. Versez uniformément la préparation sur le fond de tarte précuit et réenfourné pour 20 minutes... Démoulez tiède et saupoudrez de sucre glace...

Pour la version meringuée : J'ai fouetté mes blancs en y incorporant le sucre tout en continuant de fouetter à puissance maxi, on obtient alors une meringue brillante qui forme un bec quand on enlève le fouet.

J'ai ensuite remonté mes manches très haut pour m'attaquer à un exercice tout nouveau pour moi, armée d'une poche à douille avec canule dentelée pour recouvrir la tarte de meringue...

J'ai enfourné ma tarte en position gril pour 4 minutes...