



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte au citron et à la meringue magique

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 35 mins 6 N/A

Ingredients

- 3 œufs, séparés
- 2 c. à thé (10 mL) zeste de citron, râpé
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1/2 tasse (125 mL) jus de citron
- 1 croûte de pâte feuilletée déjà cuite ou croûte à tarte aux biscuits graham toute prête de 9 po (23 cm)
- 1/4 c. à thé (1 mL) crème de tartre
- 1/4 tasse (50 mL) sucre

Directions

Step 1:

Battre les jaunes d'œufs et incorporer au fouet le zeste de citron, le lait condensé sucré et le jus de citron. Verser dans la croûte préparée.

Step 2:

Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) pendant 25 minutes. Retirer du four et augmenter la température à 350 °F (180 °C).

Step 3:

Battre les blancs d'œufs avec la crème de tartre jusqu'à consistance mousseuse et incorporer graduellement le sucre en fouettant jusqu'à formation de pics fermes mais non secs. Étaler délicatement la meringue sur la garniture chaude et la faire adhérer aux parois de la croûte.

Step 4:

Remettre au four et cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit brun doré. Laisser refroidir. Réfrigérer avant de servir, si désiré.

Images

