

• LEMON PIE

Préparation - 40 min
Cuisson 35 à 40 min
Tôle de 24 cm ϕ

Pâte brisée:
200 g farine
100 g beurre
1 pincée sel
1 cuillère à soupe sucre
eau froide

Crème au citron
2 citrons
3 jaunes d'œufs
1/4 l lait
30 g fécule
125 g sucre semoule
30 g beurre

Meringue
2 blancs d'œuf
100 g sucre semoule
1 sachet sucre vanille

Pâte: laissez la reposer 20 min au frais. Garnissez la tôle beurrée et farinée légèrement. Isoler la pâte par du papier sulfurisé remontant bien sur les bords, remplissez de légumes secs tassés sur les bords. Piquez le fond en traversant papier et tôle. Mettez au four chaud 230° (thermostat 7) 18 à 20 min. La pâte est cuite. Retirez papier et légumes secs - laissez refroidir.

Crème au citron: travaillez de la cassable les jaunes avec le sucre semoule avec la fécule et le zeste râpé d'un citron. Lorsque le mélange est fin ajoutez le lait bouillant en remuant. Mettez sur le feu, faites épaisser en remuant toujours jusqu'au gros bouillon. Hors du feu, ajoutez le beurre en parcelles sur le dessus sans remuer, laissez tiédir. Remuez. Assouplissez avec le jus d'un citron et faites ce qu'il faut du 2^e pour obtenir une bouillie très épaisse. Remplissez la pâte cuite, lissez la crème, mettez au four 10 à 15 min, jusqu'à colorat léger.

Meringue: fouettez les blancs. Dès qu'ils sont montés, ajoutez le sucre et le sucre vanille par cuillères en battant toujours jusqu'à ce que les blancs soient très brillants et fermez le gâteau. Remettez au four sous le grillon allumé depuis 10 min au moins pour dorer légèrement la meringue.
Servez tiède ou froid.