

Tarte au citron et coco

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/04/24/24079297.html>

October 21, 2012

mardi 24 avril 2012

Ingrédients :

Pâte sablée faite maison ou achetée

Citron non traité : 2

Œufs : 3 + 1 blanc

Sucre poudre : 120 gr + 3 cuil. à soupe

Maïzena : 2 cuil. à soupe

Lait de coco : 378 gr

Crème liquide : 20 cl

Noix de coco râpée : 50 gr

Préchauffer le four à 220°C. Foncer un plat à tarte avec votre pâte. Faire cuire à blanc pendant 20 min (lester la pâte de haricots secs).

Battre 1 œuf et 2 jaunes avec les 120 gr de sucre en poudre. Réserver les blancs. Ajouter la maïzena, puis le lait de coco, la crème liquide et le jus des citrons. Bien mélanger, faire épaissir cette crème à feu doux sans cesser de remuer.

Lorsque la crème est épaissie (j'ai arrêté le feu lorsque la crème a fait des geysers !!), l'étaler sur le fond de tarte cuit.

Pour la meringue, j'ai l'habitude de monter mes blancs sur un bain marie, ainsi ils n'exudent pas d'eau sur votre tarte.

Placer le bol sur le bain marie froid, (le fond du bol ne doit pas être en contact de l'eau), allumer le feu et commencer à battre les 3 blancs mis de côté, ajouter les 3 cuil. à soupe de sucre progressivement. Lorsque les blancs sont fermes, retirer le bol du bain marie, ajouter délicatement le coco râpé.

Déposer les blancs "artistiquement" sur la crème au citron. Passer sous le grill du four pour faire dorer la meringue.

Placer au frais avant de déguster.

