

# *Tarte aux citrons healthy*

pour 6 personnes

## Ingrédients :

### **Pâte brisée :**

- 200 gr de farine 5 céréales.
- 100 gr d'huile de coco.
- 3 c à soupes de sirop d'agave ou d'érable.

### **Crème citrons :**

- 3 citrons.
- 10 cl d'eau.
- 1 pincée de sel.
- 4 œufs. 150 gr de sucre.
- 1 c à soupe de maïzena.

### **Meringue :**

- 4 blancs d'œufs.
- 80 gr de sucre glace.

## Préparation :

- Dans un saladier mélanger tous les ingrédients puis malaxer. Former une boule, travailler la pâte 10 minutes rajouter de la farine si ca colle ... Mettre au frais 30 minutes.
- Dans un saladier, fouetter les œufs entiers et le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse. Ajouter le jus, les zestes des citrons, le beurre et la maïzena mélanger bien.
- A l'aide d'un rouleau, étaler votre pâte. Mettre dans un moule à tarte en silicone ou alors prévoir une feuille de cuisson. Verser la crème, enfourner pendant 35/40 minutes. La crème doit être figée, laissez refroidir. lorsque la tarte est froide, monter les blancs, ajouter le sucre en pluie jusqu'à ce que la meringue fasse des becs. A l'aide d'une poche à douille ou spatule ajouter la meringue, décorer à votre guise.
- Option : utiliser un chalumeau pour les finitions.

## Ustensiles :

- un saladier.
- Un fouet main et électrique.
- Une poche à douille.
- Un plat à tarte.