TARTE AU CITRON GLACEE

Préparer une crème pâtissière avec 1/2 litre de lait (ou plus selon le nombre de tartes). Faire bouillir le lait pendant ce temps, faire mousser les œufs et le sucre, ajouter la poudre, battre, ajouter peu à peu le lait bouillant, bien battre puis faire cuire la crème pour l'épaissir (voir recette crème pâtissière).
Déposer ¼ de litre de crème pâtissière chaude sur le fond de tarte et faire cuire à 200° pendant 10 minutes environ.

Préparer la crème au citron : Dans une casserole battre un œuf, ajouter 50 gr de sucre en poudre, faire blanchir, ajouter 40 gr de jus de citron, bien mélanger, faire chauffer ce mélange pour faire fondre le sucre en remuant puis ajouter 10 gr de beurre, bien remuer et verser sur la tarte, remettre au four 200 ° pendant 15 à 20 minutes.

TARTE AU CITRON MERINGUEE

Faire cuire le fond de tarte (que l'on aura piqué à la fourchette), la pâte doit être légèrement brunie.
Laisser refroidir.
Dans un 1/4 de crème pâtissière chaude ajouter 40 gr de jus de citron et 30 gr de beurre.
Mettre ce mélange sur le fond de tarte.

Dans une casserole mettre 105 gr de blancs d'œufs et 210 gr de sucre, bien mélanger et faire chauffer en remuant, puis verser dans le bol du robot (vitesse 6) et monter en neige très fermes.

Verser les blancs dans une poche munie d'une douille et garnir copieusement les tartes ou tartelettes. Puis passer au grill ou au chalumeau pour dorer.

On peut badigeonner les tartelettes à la confiture d'abricots.