**Gâteau magique façon tarte au citron meringuée**



**INGRÉDIENTS**

* Nb de personnes : 6
* 4 œufs
* 150 g de sucre
* 1 sachet de sucre vanillé
* 1 citron non traité
* 50 cl de lait écrémé
* 100 g de beurre fondu allégé
* 110 g de farine
* 1 pincée de sel

Pour la meringue :

* 2 blancs d'oeufs
* 90 g de sucre

**PRÉPARATION**

* Préparation : 30 min
* Cuisson : 50 min
1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Faites tiédir le lait avec les zestes de citron dans une casserole.
3. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.
4. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez à la préparation le beurre fondu, la farine et le sel puis fouettez.
6. Ajoutez ensuite le lait avec les zestes et mélangez bien.
7. Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse. Mélangez doucement avec un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
8. Versez la pâte dans un moule en silicone et enfournez pendant 50 minutes.
9. Laissez refroidir avant de démouler.
10. Pour la meringue, battez les blancs d'oeufs en neige en ajoutant doucement le sucre et en continuant de fouetter.
11. Étalez la meringue sur le dessus du gâteau refroidi et faites-la dorer au chalumeau.
12. Réservez au frais jusqu'au service.
13. Servez décoré de rondelles de citron et de feuilles de menthe.