**[](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/324111/tarte-aux-deux-citrons.jpg)Tarte aux deux citrons**

**Pour 15 personnes :**

* Pâte à tarte :
* 500 g de farine
* 300 g de beurre
* 140 g de sucre glace
* 60 g de poudre d’amande
* 2 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 1 pincée de sel
* Crème aux deux [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) :
* 150 g de beurre
* 150 g de sucre
* 3 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 7 jaunes d’oeuf
* 150 g de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) jaune
* 100 g de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) vert
* zestes de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) jaune finement râpés
* Meringue :
* 400 g de sucre
* 7 blancs d’oeuf
* **Préparation :** 30 mn - **Cuisson :** 18 mn - **Repos :** 80 mn
* **Préparation**

**1**[Sabler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300154/sabler.shtml) tous les ingrédients sauf les oeufs jusqu’à l’obtention d’une poudre homogène sans morceaux de beurre. Ajouter les œufs et mélanger pour avoir une pâte lisse. Mettre au frigo 1 heure minimum dans un film étirable avant d’utiliser.   
  
**2**Etaler la pâte à tarte, et la former dans des moules ou des cercles à tarte. Cuire la tarte vide à 170°C (thermostat 6), jusqu'à ce que la tarte soit de couleur blonde.   
  
**3**Puis, préparer la crème aux deux citrons. Pour cela, chauffer les deux jus avec les zestes et les clous de girofle. Pendant ce temps, mélanger le sucre avec les œufs et les jaunes d’œuf. Lorsque les jus sont à ébullition, enlever les clous de girofle, et verser une partie sur les œufs sucrés, mélanger et verser le tout dans la casserole pour recuire la crème. Dès que la préparation est de nouveau à ébullition, arrêter la cuisson, et laisser refroidir à environ 40°C. A cette température, ajouter le beurre en petits cubes et finir de mélanger la crème avec un mixer en girafe, pour bien émulsionner le beurre dans la préparation. La crème doit avoir une texture élastique et brillante un peu comme de la mayonnaise.   
  
**4**Verser la crème aux deux citrons dans les fonds de tarte jusqu’à hauteur des bords. Faire bloquer la crème au frigo.   
  
**5**Pendant ce temps, faire la meringue. [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs et ajouter le sucre petit à petit au fur et à mesure que les blancs montent. Finir de verser le sucre juste avant d’arrêter de [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en meringue, pour avoir une meringue bien ferme.   
  
**6**[Dresser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/42/dresser.shtml) à la poche munie d’une douille unie, des petites boules de meringue sur la tarte garnie. Cuire de nouveau à 190°C (thermostat 6) pendant 5 à 6 minutes. La meringue doit être légèrement caramélisée.

Pour finir... L’idéal est de faire ce dessert à l’avance de façon à pouvoir le servir bien frais et qu’il soit mieux apprécié.