

Tarte à la rhubarbe meringuée

Ingrédients pour 6 personnes

Pâte brisée
200 g farine
100 g beurre
1 pincée sel
Garniture
800 g de rhubarbe
150 g de sucre
Flan
3 jaunes d'oeufs
10 cl crème (ou 5 cl et un peu de lait)
50 g sucre

Eplucher et couper la rhubarbe en dés, mettre dans un saladier et saupoudrer largement de sucre, laisser dégorger environ 12 h au frigo. La quantité de sucre dépend du goût, moi je l'aime un peu acidulée. Attention que les tiges de rhubarbe ne soient pas trop ligneuses.

Egoutter la rhubarbe (le jus est buvable, sans plus, un peu laxatif). Dans le moule à tarte, étaler les dés de rhubarbe, ils doivent être bien serrés et même en 2 couches, et mettre à cuire environ 15 min à four chaud (attention à ne pas laisser trop griller, mais le résultat doit être "sec"). On peut saupoudrer un peu de sucre après la sortie du four.

Pendant ce temps, préparer le flan. Recouvrir la tarte de ce flan et remettre au four 10 min. Diminuer le réglage du four à 150 degrés.

Pendant ce temps, préparer les blancs en neige ferme, on peut les sucrer un peu. Il faut tout recouvrir de ces blancs (saupoudrer de sucre à ce moment si les blancs n'ont pas été sucrés), et remettre au four 10 min (le dessus doit être bruni).

Cette tarte se laisse dans la cuisine, pour la manger plutôt froide.

Classification: dessert (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques), non testée

Origine: Françoise ma soeur

Date: 20.07.2005

Enregistré par: démo