

les recettes d'Alice

Tarte meringuée à la rhubarbe



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



35 minutes



facile

Ingrédients

1 rouleau de pâte sablée
15 cl de crème liquide
600 gr de rhubarbe
50 gr de poudre d'amande
260 gr de sucre

3 œufs

Matériel nécessaire

1 moule à tarte 1 poche à douille

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et couper en tronçons la rhubarbe et la laisser macérer une nuit au froid avec 60 gr de sucre.
- 2- Garnir le moule de la pâte sablée et la piquer.
- 3- Egoutter la rhubarbe et la mettre dans le fond de la tarte. Séparer les blancs des jaunes et battre les jaunes 80 gr de sucre, la poudre d'amande et la crème, puis verser sur la rhubarbe et cuire au four à 200°C 30 min.
- 4- Monter les blancs en neige et les serrer avec 120 gr de sucre. Remplir la poche à douille cannellée et décorer la tarte cuite de meringue. Colorer la tarte au grill 3 min.

Conseils et astuces

Si on n'a pas de poche à douille on étale la meringue à la cuillère et on forme de légers pics avec le dos de celle-ci.

Alice Délice

