

TARTE A LA RHUBARBE MERINGUEE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyennement difficile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



Ingrédients pour 6 personnes

- **350 g de pâte brisée**
- **1 kg de rhubarbe**
- **1 œuf entier + 2 jaunes**
- **20 cl de crème**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **150 g de sucre (50g de sucre pour la macération, environ 100 g de sucre ou moins dans le flan)**
- **1 cuillère à soupe de maïzena**

Pour la meringue :

- **2 blancs d'œufs restants, facultatif 2 à 3 blancs d'œufs en plus**
- **50 g de sucre par blanc d'œuf.**

Etapes de préparation

1. 1 h avant de faire la tarte, même la veille, laver les tiges, puis les
2. Eplucher 1 peau sur 2 (les 2 peaux gardées rendent la rhubarbe moins acide).
3. Couper les tiges en bâtonnets de 2 cm de long après avoir fendu la tige en 2 ou 4 selon sa grosseur, saupoudrer de sucre et laisser macérer 1 heure (moi je le fais souvent la veille).
4. Préchauffer le four à 230°C (thermostat 7-8).
5. Egoutter la rhubarbe dans la passoire, elle aura rendu beaucoup d'eau, ainsi que son acidité.
6. Graisser le moule, abaisser la pâte, la mettre dans le moule, piquer la pâte avec la fourchette, mettre la rhubarbe bien égouttée.
7. Dans un bol battre l'œuf entier, les 2 jaunes, le sachet de sucre vanillé, les autres 100 g de sucre, la crème et la maïzena.
8. Mettre ce flan sur la rhubarbe, et enfourner pour 30 min.
9. Pendant ce temps, battre en neige les blancs d'œufs (2, 3 ou 5 selon l'épaisseur de la meringue souhaitée).
10. Quand la neige est formée, ajouter le sucre par petites quantités, en continuant de battre. Compter 50 g de sucre par blanc, c'est à ce prix que l'on obtient une meringue qui sèche et durcit.
11. Lorsque la tarte est cuite, baisser le four à 110°C (thermostat 3-4).
12. Mettre les blancs en neige sucrés dans la poche à douille, sortir la tarte du four et la garnir de cette meringue en commençant par le centre en cercles concentriques ou toute autre décoration à votre convenance.
13. La remettre au four à sécher doucement durant 1 h environ, vérifier au doigt si la meringue est prise, sinon prolonger le temps de séchage.
14. L'acidulé de la rhubarbe est compensé par le sucre de la meringue, c'est une association fameuse pour les gourmets.

