

Tarte à la rhubarbe meringuée



valdokitchen.com

1 rouleau de pâte sablée – 800 g de rhubarbe épluchée – 1 œufs entier + 2 jaunes – 20 cl de crème épaisse – 70 g de sucre + 50 g pour la macération de la rhubarbe.

Pour la meringue : 3 blanc d'œufs + 150 g de sucre en poudre

1 h avant de faire la tarte, même la veille, laver les tiges, puis les éplucher 1 peau sur 2 (les 2 peaux gardées rendent la rhubarbe moins acide).

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).

Préchauffer le four à 230°C (thermostat 7-8).

Egoutter la rhubarbe dans la passoire, elle aura rendu beaucoup d'eau, ainsi que son acidité.

Graisser le moule, abaisser la pâte, la mettre dans le moule, piquer la pâte avec la fourchette, mettre la rhubarbe bien égouttée.

Dans un bol battre l'œuf entier, les 2 jaunes, le sachet de sucre vanillé, les autres 70 g de sucre, la crème et la maïzena.

Mettre ce flan sur la rhubarbe, et enfourner pour 30 min.

Pendant ce temps, battre en neige les blancs d'oeufs (2, 3 ou 5 selon l'épaisseur de la meringue souhaitée).

Quand la neige est formée, ajouter le sucre par petites quantités, en continuant de battre.

Lorsque la tarte est cuite, baisser le four à 110°C (thermostat 3-4).

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. 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.