

Tarte à la rhubarbe meringuée

Préparation : 1 h

Macération de la rhubarbe + repos de la pâte : 3 h

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients :

Pour la pâte :

250 g de farine

70 g de sucre

1 gousse de vanille

2 jaunes d'oeufs

2 c à s d'eau

125g de beurre demi-sel

Pour la garniture :

200 g de sucre

1 kg de rhubarbe

1 feuille de gélatine que j'ai rajoutée

Pour la meringue :

200 g de sucre

4 blancs d'oeufs

Beurre pour le moule

Éplucher la rhubarbe et la couper en petits morceaux, les mettre dans un saladier avec 200 g de sucre et laisser macérer 3 h.

Préparer la pâte en mettant la farine, le sucre, le beurre froid coupé en petits dés et les graines de la gousse de vanille dans le bol du robot, mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux, ajouter alors les jaunes d'oeufs et l'eau et travailler la pâte pour obtenir une boule homogène (attention de ne pas trop travailler la pâte qu'elle ne durcisse pas). L'envelopper dans un film alimentaire et la laisser reposer au frais 1 h. Beurrer un moule à tarte s'il n'est pas antiadhésif et étaler la pâte sur le plan de travail fariné. Garnir le moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette, mettre une feuille de papier cuisson et un deuxième moule dessus. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 mn, retirer le moule du dessus et le papier et continuer la cuisson 5 à 10 mn suivant le four.

Quand la rhubarbe a macéré l'égoutter et la mettre dans une casserole sur feu doux. Cuire 15 mn environ en remuant régulièrement pour obtenir une compote pas trop écrasée. Ajouter alors la feuille de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige avec le sucre dans un cul de poule et le mettre au bain-marie chaud. Puis avec un batteur électrique fouetter l'ensemble jusqu'à ce que la meringue soit bien épaisse. Retirer ensuite la meringue du bain-marie et continuer à fouetter jusqu'à total refroidissement.

Garnir le fond de tarte avec la compote de rhubarbe puis déposer délicatement la meringue par dessus. Passer quelques secondes sous le grill du four en surveillant pour la faire dorer. Il ne reste qu'à déguster.

Vin conseillé : un Vouvray demi-sec

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>