



Tarte framboise meringuée à la rhubarbe

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour une tarte pour 6 personnes

Ingrédients

Chez Picard

- 100 g de rhubarbe en morceaux
- 200 g de framboises brisées
- Pâtes sablées pré-étalées
- 1 galet de jus de citron

Chez l'épicier

- Beurre (pour le moule)
- 3 œufs et 2 blancs d'œufs
- 170 g de cassonade
- 200 g de beurre
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Beurrez un moule à tarte et garnissez-le avec les pâtes sablées en les superposant. Faites cuire à blanc pendant 20-25 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées puis réservez.
3. Dans une casserole, faites chauffer le galet de jus de citron avec les brisures de framboises à feu doux. Fouettez les œufs avec la cassonade puis ajoutez-les dans la casserole lorsque le jus est chaud. Mélangez à feu moyen jusqu'à ce que la préparation devienne épaisse et crémeuse. Laissez ensuite tiédir et incorporez le beurre en morceaux petit à petit. Versez la préparation dans le fond de tarte cuit et réservez au réfrigérateur pendant 3 h.
4. Pendant ce temps, dans une casserole, déposez la rhubarbe avec le sucre et le sucre vanillé puis laissez cuire à feu moyen jusqu'à obtention d'une purée de rhubarbe sirupeuse. Montez les blancs en neige puis incorporez petit à petit la purée de rhubarbe en fouettant à grand vitesse.
5. Étalez la meringue sur la tarte et passez-la sous le grill du four quelques minutes pour la faire dorée.
6. Laisser refroidir et déguster.