

Tarte à la rhubarbe meringuée

Ingrédients

Pour 8-12 parts

moule à charnière d'env. 24 cm de Ø
papier sulfurisé pour le fond
beurre pour le bord
farine pour abaisser la pâte

Pâte:

220 g de farine
1 pincée de sel
100 g de beurre
2-3 cs de sucre
1 citron, zeste râpé
1 oeuf

Garniture:

2½ cs d'amandes moulues
400 g de rhubarbe coupée en dés

Liaison:

1,5 dl de crème
2 jaunes d'oeufs
3 cs de sucre

Meringue:

3 blancs d'oeufs
1 pincée de sel
2½ cs de sucre
1 poignée d'amandes effilées



Préparation

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 50 minutes

Prêt en 1 heure, 20 minutes

1. Pâte: chemiser de papier sulfurisé le fond du moule à charnière et beurrer le bord. Préchauffer le four à 200°C (air chaud/chaleur tournante: 180°C).
2. Travailler la farine, le sel et le beurre à la main dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte sableuse et uniforme. Ajouter le sucre, le zeste de citron et l'oeuf, rassembler rapidement en une pâte sans pétrir.
3. Sur un peu de farine, étaler la pâte sur une épaisseur d'env. 5 mm. Découper un rond à l'aide du moule à charnière et le poser dans le fond du moule. Humidifier le pourtour de la pâte pour que la bordure tienne ensuite correctement. Avec le reste de pâte, former une bordure d'env. 2,5 cm de haut. Piquer généreusement le fond de la pâte à la fourchette.

4. Garniture: disposer les amandes moulues sur le fond de tarte et la rhubarbe par-dessus. Cuire 15 min au niveau de la dernière rainure du four préchauffé.
5. Liaison: mélanger tous les ingrédients, verser sur la rhubarbe, enfourner de nouveau env. 20 min.
6. Meringue: battre les blancs en neige avec le sel et le sucre (ajouté progressivement). Répartir la meringue sur la tarte encore chaude, parsemer d'amandes effilées. Finir la cuisson au milieu du four pendant 15 min. Laisser refroidir dans le moule.

Veiller à bien séparer les jaunes d'oeufs des blancs, faute de quoi il sera difficile voire impossible de battre ces derniers en neige.

Il est possible de remplacer la rhubarbe fraîche par de la rhubarbe congelée (env. 350 g). Dans ce cas, laisser décongeler et égoutter avant utilisation pour éviter que la tarte ne rende de l'eau.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 278 kcal; protéines: 7 g; lipides: 17 g; glucides: 25 g.