Tarte à la rhubarbe meringuée

Sources : https://www.adeline-cuisine.fr/recettes/tarte-a-la-rhubarbe-meringuee/

Vous aurez besoin de :

- + ☐ 1 disque de pâte brisée sucrée
- + ☐ 1 kg de rhubarbe
- + ☐ 3 jaunes d'oeufs
- + ☐ 20 cl de crème
- + ☐ 1 sachet de sucre vanillé
- + ☐ 1 CS de maïzena
- + ☐ 150 g de sucre
- + ☐ **Pour la meringue :**
- + ☐ 3 blancs d'oeufs
- + ☐ 120 g de sucre semoule *(ou 60g de sucre semoule et 60g de sucre glace)*

Etape 1

Laver et éplucher les tiges de rhubarbe. Les couper en petits tronçons et les mettre dans un récipient avec 50 g de sucre. Laisser macérer 30 minutes à 1 heure puis égoutter.

Etape 2

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Abaisser la pâte et la foncer dans votre cercle ou moule à tarte. Disposer les morceaux de rhubarbe dans le fond et enfourner durant 10 minutes.

- ## Etape 3

  Dans un récipient, mélanger les jaunes d'oeufs avec les 100 g de sucre restant, le sucre vanillé, la fécule *(délayée dans un peu de crème)* et la crème. Verser l'appareil sur le fond de tarte et enfourner à nouveau durant 20 minutes.

- ## Etape 4

  Préparer la meringue : pour cela, battre les blancs en neige et incorporer progressivement le sucre.

- ## Etape 5

  Lorsque la tarte est cuite, dresser la meringue sur la tarte à l'aide d'une poche à douille. Si vous souhaitez obtenir une meringue croquante et fondante à coeur, enfourner la tarte durant 40 minutes à 1h à 100°C (th.3-4). Si vous ne la souhaitez pas croquante, la passer sous le grill *(ou la colorer au chalumeau)* durant quelques minutes.

Revision #3
Created 2025-02-02 15:26:09 UTC by Guigui
Updated 2025-05-13 15:32:42 UTC by Guigui