

# 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