



Tarte meringuée aux groseilles



2 oeufs
80 gr de sucre
80 gr de farine
1 c. à c. de levure chimique
70 gr de beurre fondu
1 pincée de sel
150 gr de sucre
200 gr de groseilles

Séparez les blancs des jaunes d'oeuf.

Mélangez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine, le beurre et la levure.

Préchauffez le four à 210°C.

Chemisez de papier sulfurisé le fond d'un moule à charnières et beurrez les bords.

Étalez la préparation sur le fond.

Enfournez pour 10 mn.

Montez les blancs en neige avec la pincée de sel.

Incorporez le sucre progressivement quand les blancs commencent à monter et battez jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.

Ajoutez délicatement les groseilles.

Baissez le four à 200°C et garnissez le fond de pâte avec la neige groseillée.

Lissez le dessus à la spatule ou au contraire tapotez la surface avec le plat de la spatule pour obtenir des petits pics (c'est ce que j'ai fait)

Cuisez 15 à 20 minutes.

A la sortie du four passez un couteau entre le bord du cercle et la tarte pour la dégager.