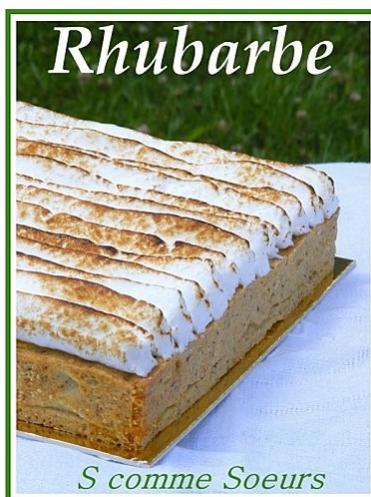


Tarte meringuée à la rhubarbe sur pâte sablée aux noisettes



Ingrédients pour une tarte de 22cmx22cm :

La pâte sablée aux noisettes:

- 150g de beurre
- 30g de sucre semoule
- 60g de sucre glace
- 40g de noisettes en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf entier
- 250g de farine

La garniture :

- 500g de rhubarbe
- 30g de sucre + 50g
- 3 oeufs
- 50g de sucre glace
- 12 cl de crème fleurette

Préparation :

La veille :

Éplucher la rhubarbe et la couper en petits morceaux. Saupoudrer de 30g de sucre semoule puis placer au frais pour la nuit.

Travailler au robot avec la feuille ou du bouts des doigts, le beurre, la farine, la poudre de noisette, la pincée de sel, le sucre et le sucre glace. Quand on a obtenu un mélange sableux, ajouter l'oeuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte. Emballer soigneusement la boule de pâte dans du film alimentaire et placer au frais.

Le jour de la dégustation :

Égoutter soigneusement la rhubarbe.

Sortir la pâte sablée aux noisettes du réfrigérateur une dizaine de minutes avant de l'utiliser pour qu'elle se détende. Foncer un moule à tarte.

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes et le sucre, puis ajouter la crème fleurette. Répartir la rhubarbe sur la tarte et verser l'appareil à base de jaunes d'oeufs. Enfourner pour 30-35mn à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.

Monter les blancs en neige et ajouter le sucre glace quand ils sont bien mousseux. Les blancs deviennent alors lisses et brillant, la meringue est prête. Étaler la meringue sur la tarte refroidie à l'aide d'une spatule ou disposer la à la poche à douille. J'ai utilisé une douille à Saint Honoré. Brûler la meringue au chalumeau ou sous le grill du four, attention c'est rapide!



S comme Soeurs