



Tarte à la rhubarbe meringuée

Pour une tarte de 30 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur

Pâte brisée pour 500 g de pâte	Flan pour 600 g de flan	Tarte à la rhubarbe
<ul style="list-style-type: none"> • 250 g de farine de blé tamisée • 2,5 g de sel • 5 g de sucre en poudre • 75 g d'eau froide (7,5 cl) • 180 g de beurre froid découpé en petits cubes 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g de crème liquide (10 cl) • 100 g de lait entier (10 cl) • 300 g d'œuf, soit environ 6 œufs moyens • 100 g de sucre en poudre 	<ul style="list-style-type: none"> • 500 g de pâte brisée • 800 g de rhubarbe • 600 g de flan à tarte <p>Pour la décoration :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 120 g de blancs d'œuf soit le blanc de 4 œufs moyens • 180 g de sucre en poudre • 10 g de sucre glace

Méthode pour le fond de tarte brisée :

- Dans un bol, faites dissoudre le sel et le sucre dans l'eau et réservez.
- Tamisez la farine sur votre plan de travail.
- Déposer le beurre dans la farine, mélanger un peu pour enrober les cubes de beurre de farine.
- Ajouter l'eau salée et sucrée, pétrissez légèrement pour lier la pâte.
- Veillez à ne pas trop travailler la pâte, les cubes de beurre restent apparents.
- Puis roulez la pâte en boule.
- Protégez-la en l'emballant soigneusement dans un film alimentaire. Laissez-la reposer au moins trois heures au frais.
- L'idéal serait de préparer la pâte brisée la veille et de la conserver au réfrigérateur.

Méthode pour le flan de la tarte :

- Mélangez tous les ingrédients dans une terrine à l'aide d'un fouet.

Méthode pour la confection de la tarte à la rhubarbe meringuée :

- Etalez votre pâte en rond sur un plan de travail légèrement fariné.
- Donnez-lui la forme d'un disque d'environ 2 mm d'épaisseur et 38 cm de diamètre.
- Beurrez votre moule et disposez soigneusement la pâte dans ce dernier. Pressez-la légèrement du bout des doigts sur le fond et les côtés. La pâte doit dépasser du moule de 1 cm.
- Travaillez maintenant ce rebord en pinçant la pâte pour former des créneaux de 1 cm environ de hauteur
- Piquez le fond de la tarte avec une fourchette et placez-le au frais pendant trente minutes, couvert d'un film alimentaire.



- Préchauffez le four à 180° C (th. 6).
- Déposer dans le moule foncé un papier sulfurisé et des noyaux ou des pois chiches secs.
- Cuisez le fond de tarte à blanc pendant quinze minutes environ. Otez le papier sulfurisé lesté des noyaux ou des pois chiches secs.
- Laissez refroidir le fond de tarte.
- Pendant ce temps, préparez votre flan.
- Rincez la rhubarbe à l'eau fraîche et découpez-la en dés.
- Disposez la rhubarbe dans le fond de la tarte.
- Recouvrez ensuite du flan et mettez à cuire pendant quarante minutes environ.
- Démoulez votre tarte sur une grille.
- Dans un bol, montez les blancs en neige à l'aide d'un fouet électrique ou d'un batteur en ajoutant le sucre dès le départ, les blancs seront bien fermes.
- Dressez cette meringue sur la tarte à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée.
- Saupoudrez de sucre glace, mettez à cuire au four à 180° C (Th.6) pendant 15 minutes environ pour un peu sécher et dorer la meringue.

Conseils

- Pour mieux vous organiser, préparez votre pâte la veille et foncez le fond de tarte emballé d'un film alimentaire. Réservez au frais.