

TARTE MERINGUEE AUX GROSEILLES ... D'UNE GRANDE FINESSE !

Préparation : 5 min + Repos de la pâte : 30 min

Cuisson de la pâte : 15 min + Cuisson de la meringue : 1 h

Pour un moule de 28 cm



Pâte sablée :

250 g de farine

130 g de beurre

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

1 cuillère à soupe rase de sucre

25 ml d'eau

Garniture :

400 g de groseilles bien mûres

6 blancs d'œuf

250 g de sucre blond de canne

**100 g de poudre d'amandes ou de noisettes
sucre glace**

- 1 Mettre la farine, le sucre et le sel dans une terrine. Faire un puits au centre et ajouter le beurre coupé en petits morceaux, mélanger du bout des doigts de façon à sabler la pâte puis ajouter le jaune d'œuf. Ajouter la quantité d'eau nécessaire pour amalgamer le tout et former une boule.
- 2 Etaler la pâte et en garnir un moule à tarte beurré. Mettre au frais pour 30 min.
- 3 Laver, sécher et égrapper, les groseilles.
- 4 Préchauffer le four à 200°C.
- 5 Sortir le moule du réfrigérateur. Piquer le fond de tarte avec une fourchette, le garnir de papier sulfurisé puis de haricots secs ou de billes de cuisson. Mettre à cuire au four, dès que les bords sont fermes, retirer le papier sulfurisé et terminer la cuisson sans laisser prendre couleur. Sortir le moule du four et baisser le four à 100°C (th 3-4).
- 6 Pendant ce temps, monter les blancs d'œuf en neige, ajouter le sucre cuillère par cuillère et fouetter jusqu'à ce que les blancs soient très fermes. Réserver 5 ou 6 grosses cuillères de blancs battus, mélanger les groseilles dans le reste de blancs.
- 7 Saupoudrer le fond de tarte de poudre d'amandes (ou de noisettes) puis recouvrir uniformément avec le mélange groseilles-blancs d'œuf battus sucrés.
- 8 Couvrir avec les blancs réservés, lisser à la spatule, saupoudrer abondamment de sucre glace.
- 9 Remettre au four à 100°C pendant 1 heure sans laisser colorer.
- 10 Servir tiède ou froid (mais le jour même sinon la pâte se détrempe un peu).