



## **TARTE A LA RHUBARBE MERINGUEE AUX EPICES**

**300 g pâte Brisée (préparée la veille) - 1 kg rhubarbe (soit 850g net) - 50 g biscuits à la cuiller - Pour la crème au flan : 150g crème liquide (15cl) - 100g lait entier (10cl) - 6 oeufs - 100 g sucre cristallisé –**

**Pour la meringue : 200g blancs d'oeufs (~7 blancs) - 300g sucre semoule - 1 pte pointe de couteau de poivre noir moulu - 1 pte pointe de couteau de muscade râpée –**

**Pour la décoration : 50 g sucre glace –**

**Un moule de 26 cm de diamètre et 3 cm de hauteur.**

**Etaler la pâte en un disque de 34 cm sur 2mm d'épaisseur.**

**Beurrer le moule, disposer soigneusement la pâte. Piquer le fond avec une fourchette, filmer de film alimentaire, mettre au réfrigérateur ~30min.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Faire cuire à blanc le fond de tarte pendant 15 min. Le laisser refroidir.**

**Rincer la rhubarbe, couper les extrémités, fendre en deux, couper en petits dés. Réserver.**

**Crème de flan : mélanger la crème, le lait, le sucre et les oeufs au fouet. Emietter les biscuits à la cuiller sur le fond de tarte. Disposer les dés de rhubarbe, verser la crème à flan. Enfourner pendant 45 min. Résultat : bords dorés, crème à flan figée et colorée.**

**Démouler la tarte sur une grille. Laisser refroidir.**

**Baisser la température du four à 160° (th.5). La meringue : mélanger le sucre et les épices. Battre les blancs en neige ferme en versant en pluie le sucre aux épices. Décorer la tarte avec la meringue à l'aide d'une poche à douille (cannelée). Saupoudrer généreusement de sucre glace. Enfourner ~15 min. Meringue croquante légèrement caramélisée**