



TARTE À LA RHUBARBE (MERINGUÉE)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 4 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS

- 500 g de rhubarbe
- 1 pâte brisée
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Ingrédients pour la meringue :

- 2 blancs d'œuf
- 100g de sucre

LES ÉTAPES

- Idéalement la veille, laver la rhubarbe et éplucher en tronçon les tiges. Couper les tiges en bâtonnets puis les saupoudrer de sucre et laisser les macérer.
- Le lendemain, préchauffer le four à 230°C.
- Egoutter la rhubarbe dans la passoire.
- Graisser le moule, abaisser la pâte, mettez là dans le moule, puis piquer la pâte avec la fourchette, enfin mettez la rhubarbe.
- Dans un bol, battre 1 œuf entier, les 2 jaunes, le sachet de sucre vanillé, les 100 g de sucre, la crème et la maïzena.
- Mettre le tout sur la rhubarbe, puis enfourner la préparation 30 min, si vous souhaitez ajouter la meringue.
- Sinon baisser la température du four à 180°C et prolonger le cuisson d'environ 30 minutes.

Les étapes pour la meringue :

- Pendant ce temps, battre en neige les blancs d'œufs.
- Quand la neige est formée, ajoutez le sucre par petites quantités, en continuant de battre. Compter 50g de sucre par blanc.
- Lorsque la tarte est cuite, baisser le four à 110°C.
- Mettre les blancs en neige sucrés dans la poche à douille, sortir la tarte du four et la garnir de cette meringue.
- La remettre au four à sécher doucement environ 1 h.
- L'acidulé de la rhubarbe est compensé par le sucre de la meringue, c'est une association fameuse pour les gourmets.

NOTRE SUGGESTION

Avec la tarte à la rhubarbe meringuée alsacienne, nous vous conseillons un Gewurztraminer qui se mariera bien avec l'acidité de la rhubarbe.