

Tarte à la rhubarbe meringuée

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte sablée (par exemple, voir la recette de la pâte sablée minute légère).

Pour la garniture à la rhubarbe

- 800 g de rhubarbe,
- 100 g de sucre en poudre.

Pour la meringue

- 3 blancs d'œufs,
- 150 g de sucre en poudre,
- quelques gouttes de jus de citron.

Préparation : 30 min. Cuisson : 1 h. 30 min.

Éplucher la rhubarbe et la couper en cubes. La placer dans un égouttoir avec la moitié du sucre en poudre et la laisser rendre son jus pendant 10 à 30 minutes ou plus. Allumer le four à 220°C (Th. 7-8) et y enfourner la rhubarbe répartie en une couche sur un plat large avec le reste de sucre, afin qu'elle rende autant d'eau que possible.

Foncer un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Sortir la rhubarbe du four et l'égoutter à nouveau s'il reste du liquide. La répartir sur le fond de tarte et enfourner pour 30 minutes environ. Un peu avant la fin de la cuisson, baisser le thermostat à 110°C.

Pendant ce temps, préparer une meringue italienne : Dans une casserole, mettre à chauffer le sucre avec une cuillerée à soupe d'eau et le porter à 120°C. En même temps, battre les blancs en neige avec quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sucre, en commençant doucement puis en augmentant la vitesse. Lorsqu'ils sont bien fermes, incorporer le sirop de sucre chaud, et continuer de battre à pleine vitesse pendant 2 minutes.

Étaler la meringue sur la tarte, à la spatule ou à la poche à douille suivant l'effet désiré.

Servir tiède ou froid.

Remarques : Pour la meringue italienne, lorsque je n'ai pas de thermomètre, je prolonge la cuisson du sirop de sucre au-delà du gros-cassé, et l'arrête juste avant qu'il ne commence à caraméliser. Autrement dit, je guette la couleur du sucre en ébullition dans la casserole, et lorsque la première bulle prend une teinte très légèrement jaune, je le verse immédiatement sur les blancs en neige.

Pour une meringue légèrement dorée, enfourner à nouveau sous le grill pour 5 minutes environ, ou dorer un chalumeau.