



TARTE MERINGUÉE AUX FRUITS ROUGES



Temps de préparation
15 minutes



Temps de cuisson
30 minutes



Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte :

250g de farine

100g de beurre mou et 20g pour le moule

1 pincée de sel

Environ 75ml d'eau

Pour l'appareil :

600g de fruits rouges

2 cuillères à soupe de farine

Pour la meringue :

4 blancs d'œuf

200g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la pâte

Mélanger tous les ingrédients et former une boule.

Étaler la pâte sur une tôle à tarte beurrée, piquer le fond et recouvrir de légumes secs (haricots, pois chiches, lentilles...) pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

Enfourner 10 minutes.

Préparation de l'appareil

Laver, essuyer et couper les fruits rouges afin qu'ils soient tous de la taille d'une grosse framboise.

Ajouter la farine et mélanger.

Disposer sur la pâte cuite à blanc et cuire à nouveau 10 minutes.

Pour la meringue

Pendant ce temps monter les blancs en neige.

Lorsque les blancs commencent à bien tenir, ajouter les sucres.

Poser la meringue sur les fruits et dessiner de beaux sillons.

Enfourner une dernière fois 10 à 15 minutes en surveillant bien la coloration de la meringue.



Vous pouvez préparer la pâte la veille pour gagner un peu de temps. Vous pouvez également réaliser une pâte sablée : un tiers de beurre mou, un tiers de farine et un tiers de sucre !



Si la pâte colle trop, ajouter un peu de farine. Au contraire, si elle s'émiette, ajoutez un peu d'eau !

Un vrai régal !

Parfois je n'utilise que des groseilles et c'est aussi une réussite assurée !