



Tartes

Tarte meringuée aux pommes, raisins et cannelle



4h30 **45 min** **45 min** **3h** **537**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

250 g **Farine**
150 g **Beurre**
80 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

6 **Pomme(s)**
40 g **Raisins secs**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
2 c. à soupe **Sucre vanillé**

Ingrédients pour la meringue

3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mélanger le sucre et l'œuf au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajouter le beurre très mou coupé en petits morceaux, mélanger doucement à l'aide d'un fouet.
- 4 Incorporer petit à petit la farine et le sel.
- 5 Travailler la pâte à la main et former une boule.
- 6 Laisser reposer la pâte pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.
- 7 Fariner le plan de travail puis étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 8 Beurrer et fariner un moule à tarte.
- 9 Garnir le moule à tarte de pâte, réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 10 Le fait de garder la pâte sucrée au frais permet à la pâte de ne pas se rétracter à la cuisson.
- 11 Recouvrir le fond de pâte de papier sulfurisé puis de haricots secs ou de billes de cuisson. Enfourner pendant

une dizaine de minutes.

- 12 Il ne s'agit pas de cuire complètement la pâte mais d'effectuer une pré-cuisson dans un premier temps.
- 13 A la sortie du four, retirer le papier sulfurisé avec les billes de cuisson.

Étape 2

Préparation de la garniture aux pommes

- 1 Faire gonfler les raisins dans un bol d'eau tiède.
- 2 Éplucher et découper 4 pommes en morceaux. Les mettre dans une casserole avec un peu d'eau.
- 3 Verser le sucre vanillé et la cannelle. Bien remuer.
- 4 Laisser compoter à feu doux pendant 15 minutes.
- 5 Éplucher et couper en lamelles les pommes restantes.
- 6 Verser la compote sur la pâte, la recouvrir des lamelles de pommes.
- 7 Egoutter les raisins puis les répartir sur les pommes, réserver.

Étape 3

Préparation de la meringue

- 1 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 2 Dès qu'ils moussent, incorporer le sucre en plusieurs fois.
- 3 Avec le dos d'une cuillère, recouvrir la tarte aux pommes d'une fine couche de meringue.
- 4 Remettre au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que la meringue soit croustillante.