



Tartes Tartelettes à la rhubarbe meringuée



1h55 40 min 15 min

1h

475

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Clarifier l'oeuf. Mettre le jaune dans le bol du mixeur, réserver le blanc pour un autre recette.
- Placer tous les ingrédients dans le bol du mixeur.
- 3 Mixer par saccades afin d'obtenir une boule.
- 4 Enrouler la boule de pâte dans du film alimentaire, la placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- La pâte sablée maison peut être remplacée par une pâte à tarte pré-étalée du commerce.

Étape 2

Cuisson de la rhubarbe

- 1 Laver et éplucher la rhubarbe.
- Pour retirer un maximum de fils, couper des tronçons de 3 à 4 cm sans trancher complètement la tige de rhubarbe. En séparant les 2 morceaux, les fils apparaissent et se retirent facilement.
- Dans une petite casserole, préparer un sirop en portant à ébullition le mélange de sucre et d'eau.
- 4 Ajouter les tronçons de rhubarbe dans la casserole. A la reprise de l'ébullition, compter 2 minutes de cuisson.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

100 g Farine 40 g Sucre roux 50 g Beurre 1 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf

> Ingrédients pour la rhubarbe

200 g Rhubarbe 100 g Sucre semoule 20 cl **Eau**

> Ingrédients pour l'appareil à flan

1 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s) 1 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf 10 cl Crème liquide (fleurette) 50 g Sucre roux

- La rhubarbe doit être tendre sous la pointe d'un couteau, mais ne doit pas se détacher en purée.
- 6 Egoutter la rhubarbe.

Étape 3

Préparation des fonds de tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- Etaler la pâte sablée sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Doubler une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, puis disposer les cercles à tarte dessus.
- Foncer les cercles à tarte de pâte en veillant à bien la plaquer contre les parois.
- Poser une feuille d'aluminium sur les fonds de pâte et les recouvrir de billes de cuisson.
- 6 Enfourner pendant 10 minutes.
- A la sortie du four, laisser refroidir pendant quelques minutes puis retirer la feuille d'aluminium contenant les haricots secs.

Étape 4

Préparation de l'appareil à flan

- Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'oeuf entier et la cassonade.
- 2 Incorporer la crème.

Étape 5

Cuisson des tartelettes

- 1 Répartir la rhubarbe sur les fonds de tarte précuits.
- 2 Recouvrir avec l'appareil à flan.
- 3 Enfourner pendant 15 minutes.
- Retirer les cercles à tarte et laisser refroidir complètement.

Étape 6

Préparation de la meringue italienne

- Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition. Poursuivre la cuisson sur feu doux jusqu'à ce que le sirop atteigne la température de 117°C.
- Dans le même temps, monter les blancs d'oeufs en neige.
- Verser le sirop chaud en filet sur les blancs d'oeufs en battant à vitesse moyenne.
- Augmenter la vitesse du batteur et continuer de mélanger la meringue jusqu'à ce qu'elle refroidisse complètement.
- Transférer la meringue dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Étape 7

Ingrédients pour la meringue italienne

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
100 g Sucre semoule
2 c. à soupe Eau

Finition des tartelettes

- 1 Préparer le four en mode grill.
- 2 Déposer des rosettes de meringue sur les tartelettes.
- Placer les tartelettes sous le grill pour légèrement caraméliser la meringue.
- Attention! Toujours garder un oeil sur les tartelettes pour qu'elles ne noircissent pas.

Étape 8

Dressage

1 Laisser refroidir les tartelettes et servir.