



Tartes

Tarte aux groseilles meringuée



2h **15 min** **1h15** **30 min** **436**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

200 g **Farine**
100 g **Beurre**
2 c. à soupe **Eau**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Sucre semoule**
1 **Sel**

Ingrédients pour la meringue aux groseilles

500 g **Groseilles**
3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
250 g **Sucre semoule**
100 g **Amande(s) en poudre**

Étape 1

Préparation de la pâte à tarte

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- 3 Faire un puits au centre et ajouter le beurre coupé en petits morceaux.
- 4 Mélanger du bout des doigts de façon à sabler la pâte.
- 5 Ajouter le jaune d'œuf et la quantité d'eau nécessaire afin de former une boule de pâte.
- 6 Étaler la pâte au rouleau et en garnir le moule à tarte.
- 7 Réserver au frais pendant 30 min.
- 8 Garnir le fond de tarte de papier sulfurisé, recouvrir de haricots secs ou de billes de cuisson.
- 9 Mettre à cuire au four pendant 15 minutes.
- 10 Une fois que les bords se colorent, ôter le papier sulfurisé et continuer la cuisson pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Baisser la température du four à 100 °C (Th. 3).
- 2 Laver, sécher et égrapper les groseilles.

- 3 Monter les blancs d'oeufs en neige en ajoutant le sucre en trois fois à partir du moment où les blancs commencent à mousser.
- 4 Incorporer délicatement les groseilles à la meringue.
- 5 Saupoudrer le fond de tarte de poudre d'amandes.
- 6 Verser la meringue aux groseilles et lisser avec une spatule.
- 7 Faire cuire au four pendant une heure.
- 8 Servir la tarte chaude ou tiède.