



Tartes

Tartelettes à la rhubarbe meringuée



1h55 **40 min** **15 min** **1h** **475**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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.
- 2 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.
- 5 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.
- 2 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.
- 3 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.

5 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).

2 Étaler la pâte sablée sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

3 Doubler une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, puis disposer les cercles à tarte dessus.

4 Foncer les cercles à tarte de pâte en veillant à bien la plaquer contre les parois.

5 Poser une feuille d'aluminium sur les fonds de pâte et les recouvrir de billes de cuisson.

6 Enfourner pendant 10 minutes.

7 A la sortie du four, laisser refroidir pendant quelques minutes puis retirer la feuille d'aluminium contenant les haricots secs.

Ingrédients pour la meringue italienne

2 unité(s) entière(s)

Blanc(s) d'oeuf

100 g **Sucre semoule**

2 c. à soupe **Eau**

Étape 4

Préparation de l'appareil à flan

1 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.

4 Retirer les cercles à tarte et laisser refroidir complètement.

Étape 6

Préparation de la meringue italienne

1 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.

2 Dans le même temps, monter les blancs d'oeufs en neige.

3 Verser le sirop chaud en filet sur les blancs d'oeufs en battant à vitesse moyenne.

4 Augmenter la vitesse du batteur et continuer de mélanger la meringue jusqu'à ce qu'elle refroidisse complètement.

5 Transférer la meringue dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Étape 7

Finition des tartelettes

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

Étape 8

Dressage

- 1 Laisser refroidir les tartelettes et servir.