

## Tarte à la Rhubarbe meringuée

Peler et couper en dés 500 gr de rhubarbe. Foncer un moule à tarte avec de la pâte brisée et saupoudrer le fond de chapelure à biscuit.

Appareil à tarte : blanchir 2 œufs avec 100 gr de sucre et 30gr de maizena. Ajouter 200 gr de lait et 200 gr de crème fraîche et verser sur dans le moule. Cuire à 200°C pendant environ 35 minutes.

Préparer une meringue composée de 100 gr de blanc d'œuf et de 180 gr de sucre. Dresser sur la tarte à la poche à douille cannellée avant de remettre au four pour sécher la meringue durant 20 minutes à 120°C.

Sucrer la rhubarbe la veille permet d'extraire l'amertume du fruit. La chapelure va absorber l'excès de liquide dans la tarte. Il est subtil d'ajouter un peu de vanille pour sublimer le goût du fruit.

