

## Tarte à la rhubarbe meringuée Alsacienne

---



---

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes + 1 heure

### **Ingrédients :**

Pour la tarte :

- 1 pâte brisée
- 1 kg de rhubarbe
- 1 oeuf entier + 2 jaunes d'oeufs
- 200ml de crème
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150g de sucre ( 50g dégorgé + 100g pour la tarte)
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Pour la meringue :

# Tarte à la rhubarbe meringuée Alsacienne

---

- 2 blancs d'oeufs
- 50g de sucre
- Pointe de levure

## Préparation :

1. Laver, peler et couper la rhubarbe
2. La faire dégorger minimum 1 heure avant
3. Préchauffer le four à 230°C
4. Egoutter la rhubarbe dans une passoire
5. Mettre la pâte dans le moule, la piquer et y mettre la rhubarbe bien égouttée
6. Battre les oeufs, le sucre vanillé, le sucre en poudre, la crème et la maïzena
7. Ajouter la préparation dans le moule
8. Cuire le flan pendant 30 minutes
9. A part, battre les blancs en neige
10. Ajouter le sucre quand la neige est bien formée
11. Lorsque la pâte est cuite, baisser le four à 110°C
12. Mettre les blancs en neige dans une poche à douille, sortir la tarte du four et la garnir de meringue
13. Remettre la tarte au four 1 heures environ le temps que la meringue durcisse