

Tarte aux groseilles meringuée

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

**Pour la base :*

- 4 œufs
- 160g de sucre
- 80g de farine
- 80g de Maïzena
- 4g de levure chimique
- 160g de beurre fondu

**Pour la meringue:*

- 200g de sucre
- 450g de groseilles



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule, un fouet électrique, une casserole, un cercle de 24 cm, du papier sulfurisé et de l'aluminium ou un moule au choix.

Réalisation :

**Pour la base :*

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre (réserver les blancs pour la meringue) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer la farine et la maïzena mélangées à la levure en alternant avec le beurre, bien fouetter.
- Préchauffer le four à 210°C.
- Sur une grille allant au four, déposer un rectangle d'aluminium puis par-dessus un rectangle de papier sulfurisé. Déposer votre cercle et former des boudins autour du cercle pour sécuriser la pâte qui va cuire. A défaut utiliser un moule au choix.
- Ajouter la pâte dans le cercle. La lisser avec le dos d'une cuillère mouillée par ex, puis mettre au four 10 mn.

**Pour la meringue :*

- Pendant que le gâteau cuit, monter les blancs en neige et incorporer le sucre au fur et à mesure que les blancs deviennent fermes.
- Ajouter délicatement les groseilles et mélanger à l'aide d'une spatule.
- Baisser le four à 200°C et garnir le fond de pâte avec la meringue groseillée.
- Lisser le dessus et finir de cuire 15 à 20 minutes.
- A la sortie du four passer un couteau entre le bord du moule et la tarte pour dégager celle-ci.
- Laisser refroidir avant de déguster.

Bon appétit !