

Tarte à la pomme meringuée

Pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée toute prête

4 pommes

50 g de sucre

20 cl de crème liquide

3 jaunes d'œufs

1 c à s d'eau de vie ou rhum

Pour la meringue :

3 blancs d'œufs

100 g de sucre glace

Sucre vanillé



Préchauffer le four à 200°C. Etaler la pâte dans un moule, la piquer, puis ajouter les pommes. Faire cuire au four pendant 15 minutes.

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la crème fraîche, puis l'alcool. Sortir la tarte du four, ajouter le mélange et cuire pendant 30 minutes.

La meringue : Battre les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre glace. Une fois la tarte cuite, étaler avec une poche à douille la meringue, puis Laisser cuire 10 à 15 minutes.