

## Tarte aux fruits rouges meringuée

### Ingrédients pour le flan

1 rouleau de pâte feuilletée

La moitié d'un sachet de fruits rouges surgelés – 100 gr de groseille

2 œufs

4 cuillères à soupe de crème fraîche

60 gr de sucre

1 sachet de sucre vanillé



### Pour la meringue

3 blancs d'œufs

200 gr de sucre glace

Sortir la pâte feuilletée du frigo, (qu'elle soit à température ambiante).

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre, et ajoutez la crème fraîche.

Déroulez votre pâte dans le moule, disposez les fruits rouges sur le fond, et versez le mélange crème/œufs dessus, et terminez par le sachet de sucre vanillé.

Enfournez à 200° (four préchauffé) pendant 25 min.

Pendant les 5 dernières minutes de cuisson, battre les blancs en neige, au bout de 2 min env. ajoutez le sucre tout en continuant de battre.

Quand votre tarte est prête, étalez la meringue dessus, et remettez-là au four à 160 ° pendant 50 min. env.



*Bon appétit !*